

DINNER WITH "IL MANGIABOTTONI"

STARTERS

POCHÉ EGG, HOLLANDAISE SAUCE, MUSHROOMS, MUSHROOMS POWDER	11€
BEEF TARTARE, N'DUJA, TALEGGIO SAUCE	13€
FRIED QUARTIROLO, RED ONION JAM	9€
BEEF TONGUE, GREEN SAUCE, HORSERADISH, BREAD CREAM	12€

FIRST COURSES

RICOTTA GNOCCHI, GREEN CREAM, PECORINO	13€
LINGUINE, MUSSELS CREAM, CANDIED LEMON, CANNELLINI BEANS	14€
BIGOLI, DUCK RAGÙ, PARMESAN CRUMBLE	15€
GUINEA FOWL, PRUNE LASAGNA	16€

DINNER WITH "IL MANGIABOTTONI"

SECOND COURSES

ROAST-BEEF, JUS, HERBS	16€
VENETIAN-STYLE LIVER, MASHED POTATOES	15€
OCTOPUS, HUMMUS , PAPRIKA OIL, YOGURT	20€
POTATO AND LEEK CAKE, PARMESAN FONDUE, SPINACH, TRUFFLES	15€

DESSERTS

SHORTCRUST PASTRY, LEMON CURD, MERINGUE	6€
TIRAMISÙ	5€
BASQUE CAKE, SALTED CARAMEL	6€
CHOCOLATE MOUSSE, OLIVE OIL	5€

COVER 2,00€

WATER 2,00€

SIDES 4,00€

A CENA CON IL MANGIABOTTONI

ANTIPASTI

UOVO POCHÉ, SALSA OLANDESE, FUNGHI E POLVERE DI FUNGHI	11€
TARTARE DI MANZO, N'DUJA E SALSA AL TALEGGIO	13€
QUARTIROLO FRITTO, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE	9€
LINGUA DI MANZO, SALSA VERDE, KREN, CREMA DI PANE	12€

PRIMI

GNOCCHI DI RICOTTA, CREMA VERDE, PECORINO	13€
LINGUINE, CREMA DI COZZE, LIMONE CANDITO, FAGIOLI CANNELLINI	14€
BIGOLI, RAGÙ D'ANATRA, CRUMBLE DI PARMIGIANO	15€
LASAGNA AL FORNO, STRACOTTO DI FARAONA, PRUGNE	16€

A CENA CON IL MANGIABOTTONI

SECONDI

ROAST-BEEF, ERBETTE, JUS	16€
POLPO, HUMMUS, OLIO ALLA PAPRIKA, YOGURT	20€
FEGATO ALLA VENEZIANA, PUREÈ DI PATATE	15€
FLAN DI PATATE E PORRI, PARMIGIANO, SPINACINO, TARTUFO	15€

DOLCI

FROLLA, LEMON CURD, MERINGA	6€
TIRAMISÙ	5€
TORTA BASCA, CARMELLO SALATO	6€
MOUSSE AL CIOCCOLATO, OLIO D'OLIVA, SALE	5€

COPERTO 2,00€

ACQUA 2,00€

CONTORNI 4,00€