

GLI SCOIATTOLI

ANTIPASTI **STARTERS**

Vitello tonnato Veal in tuna sauce	12 €
Battuta di manzo, crema di tuorlo e nocciole Chopped meat, yolk sauce and hazelnuts	14 €
Flan di pane e prezzemolo con salsa di acciughe Bread and parsley flan with anchovy sauce	10 €
Trota marinata, indivia, mela verde e salsa di mandorle Marinated trout, indivie salad, green apple and almond sauce	15 €
Tagliere di salumi e formaggi tipici Typical cured meats and cheeses board	10 €
Hummus di fagioli con pomodori secchi e crostini Beans hummus with dried tomatoes and toasted bread	10 €



GLI SCOIATTOLI

PRIMI MAIN COURSES

Gnocchi di “salignun” con salsa di spinaci e noci tostate 16 €
“Gnocchi” made with flour and “salignun” (the typical ricotta cheese from our valley) with a spinach sauce and toasted walnuts

Tagliatelle con salsa di datterino infornato, polvere di olive e pecorino 16 €
“Tagliatelle” with a “datterino” tomato sauce, olive powder and ‘pecorino’ cheese

Risotto al salam patata e capperi essiccati 14 €
Risotto with “salam patata” (our typical porc and potatoes salami) and dried capers

Plin ripieni di cinghiale saltati con burro acido e cialda di parmigiano 18 €
“Ravioli del plin” stuffed with wild boar, seasoned with sour butter and Parmesan cheese

Penne rigate integrali “Mancini” con salsa di anacardi, anacardi tostatati e polvere di caffè 14 €
Wholemeal pasta (Mancini company) with cashew sauce, toasted cashews and coffee powder



GLI SCOIATTOLI

SECONDI **SECOND COURSES**

Cappello del prete brasato con puré di patate e rafano 20 €
Braised veal meat with a potato and radish puree

Sottofiletto di cervo, crema di polenta e champignons 24 €
Deer sirloin with light "polenta" and mushrooms

Caponata gratinata con formaggio vegetale e crostini 12 €
Mixed vegetables au gratin with vegan cheese and toasted bread



Polpette di tofu, ceci e melanzane al sugo di pomodoro e basilico 14 €
Tofu, chickpeas and aubergine balls with tomato and basil sauce



GLI SCOIATTOLI

DOLCI **DESSERTS**

Zabaione e Lingue di Gatto **5 €**
Zabaglione cream and "Lingue di Gatto" cookies

Gelato al cioccolato con salsa di lamponi e scaglie di mandorla **5 €**
Chocolate icecream with raspberry sauce and almond flakes



Gelato al limone con scaglie di cioccolato fondente **5 €**
Lemon icecream with chocolate flakes



Cheesecake all'amaretto e caramello salato **6 €**
"Amaretto" cookies cheesecake and salted caramel

Semifreddo al genepi della Val Soana
con salsa al miele della valle Orco e arancia **7 €**
Local "Genepi" liqueur iced mousse with a honey and orange cream

coperto 2,50 €

Pane e paste di nostra produzione
Homemade bread and pasta

