



San Silvestro in capite

Stagionale - Seasonal

Antipasti - Appetizers

Battuto di Manzo con Maionese di Lattuga e Tuorlo d’Uovo marinato alla Soia *	19.00
Beef Tartare with Lettuce mayonnaise and soy-marinated Egg Yolk	
Flan di Zucca su crema di Parmigiano e Speck croccante *	17.00
Pumpkin flan on Parmigiano cream with crispy Speck	

Primi Piatti - First course

Tagliolini con Guanciale, Pomodorini e Formaggio di Fossa *	16.00
Tagliolini pasta with Guanciale, Cherry Tomatoes, and Fossa cheese	
Tortelloni di Zucca ai Funghi Porcini *	18.00
Pumpkin Tortelloni with Porcini Mushrooms	

Secondi Piatti - Main course

Pluma di suino iberico su crema di Zucca e crumble di Taralli al Rosmarino *	22,00
Iberic pork Pluma on Pumpkin cream with Rosemary Taralli crumble	
Rollè di Coniglio con farcia di Manzo e Castagne con il suo fondo di cottura *	22,00
Rabbit Roll with Beef and Chestnuts Filling, Served with its Own Pan Juice	

Le nostre Carni - Our Meats

Fiorentina Garonese - Azienda agricola Rimondi	7,00/etto
Garonese T-bone steak - Rimondi farm	
Costata Garonese - Azienda agricola Rimondi	6,00/etto
Garonese Rib steak - Rimondi farm	

La Tradizione - Tradition

Insalatone - Salad

Insalatona San Silvestro *	15.00
Misticanza, Carote, Pomodoro e Prosciutto crudo di Sauris	
Mixed Salad, Carrots, Tomatoes and Sauris Ham	

Insalatona Rustica *	16.00
Insalata verde, Pomodoro, Carote, Crostini di Pane e Tonno/Pollo	
Green Salad, Tomato, Carrots, Bread Croutons and Tuna/Chicken	

Caprese *	13.00
Pomodoro, Mozzarella e Origano	
Tomato, Mozzarella and Oregano	

Antipasti

Antipasto San Silvestro *	18.00
Prosciutto crudo di Sauris e Speck di Sauris con Bufala campana	
e Piada calda fatta in casa	

Antipasto Bologna *	15.00
Affettato di Mortadella e mousse di Mortadella su crostino caldo	

Involtino di speck di Sauris *	14.00
cotto al forno con Mela e Brie	

Affettato di Culatello e Strolghino *	20.00
con scaglie di Parmigiano 24 mesi e Aceto Balsamico di Modena	
accompagnato da Piada calda fatta in casa	

Appetizer

San Silvestro's appetizer	€18.00
accompanied by homemade hot Piadina	
sliced Sauris Ham and Sauris Speck with Bufala campana	

Bologna's appetizer	€15.00
sliced Mortadella and Mortadella mousse on hot crouton	

Sauris Speck roll	€14.00
roast baked in the oven with Apple and Brie cheese	

Sliced of Culatello and Strolghino	€20.00
accompanied by homemade hot Piadina	
with Parmesan 24 months and Balsamic vinegar of Modena	

*Presenti allergeni

Primi Piatti

Tortellini in brodo di Cappone *	16.00
Tagliatelle al Ragù bolognese *	14.00
Gramigna alla Salsiccia *	14.00
Balanzoni di ricotta e mortadella con Burro e Salvia *	15.00

First course

Tortellino in Chicken's broth	16.00
Tagliatelle with Ragù bolognese	14.00
Gramigna pasta with Sausages	14.00
Balanzoni pasta with Mortadella and Ricotta cooked in Butter and Sage	15.00

Secondi Piatti

Cotoletta alla Petroniana* Prosciutto Crudo e crema di Parmigiano	17.00
Tagliata di Fassona con Sale profumato al Rosmarino	18.00
Filetto di Fassona San Silvestro* con lardo di Sauris e Brie fuso cotto alla griglia	22.00

Main course

Petroniana's cutlet with Ham and Parmesan's cream	17.00
Sliced Fassona's meat with Salt flavored with Rosemary	18.00
San Silvestro's Fassona fillet steak with Lard Sauris Pork and grilled Brie Cheese	22.00

Contorni

Patate al forno	6.00
Verdure grigliate	6.00
Spinaci saltati	6.00
Insalatina mista	5.00
Friggione	6.00

Side dishes

Baked Potatoes	6.00
Grilled Vegetables	6.00
Sauteed Spinach	6.00
Mixed Salad	5.00
Friggione	6.00

Dessert

Torta di riso *	6.00
Pinza bolognese *	6.00
Profiterole fatto in casa *	6.00
Cheesecake con mirtilli *	6.00
Panna cotta con coulis di lamponi *	6.00
Tiramisù *	6.00
Gelato fatto in casa *	6.00

Desserts

Rice cake	6.00
Pinza bolognese	6.00
Homemade profiterole	6.00
Cheesecake with blueberries	6.00
Vanilla panna cotta with raspberry coulis	6.00
Tiramisù	6.00
Homemade ice-cream	6.00

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni previsti dal Reg. (UE) 1169/2011.
Per informazioni rivolgersi al personale.

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU) 1169/2011.
For information, please contact our staff.