

# GASTRONOMIA

## PROSCIUTTI DI RAZZA NERA

Nero Sabino Biologico di Grisciano di Accumoli Mario De Santis	18€
Nero Casertano di Itri di Scherzerino La Rocca	18€
Nero dei Nebrodi Agostino	18€
Jamón 100% Iberico de Bellota 36 mesi Romeo Sánchez 5J	20€
Tagliere di Prosciutti di Razza Nera	18€

Nero sabino, nero casertano, nero dei Nebrodi

## PROSCIUTTI

Culatello di Zibello Podere Cadassa	18€
Prosciutto di Langhirano 24 mesi Onesto Ghirardi	12€
Spalla Cruda Stagionata Onesto Ghirardi	12€
Tagliere di prosciutti Emiliani	16€

Prosciutto di Langhirano 24mesi, culatello di Zibello, spalla cruda stagionata, fiocchetto di Parma

## SALUMI

Tagliere di Salumi di Amatrice di Ernesto Berardi	18€
Ventricina, salsiccia di fegato, mortadella di Campotosto, guanciale e lombo di maiale nero	
Tagliere di Salumi di Itri di Scherzerino La Rocca	18€
Capocollo, culatta, lombo stagionato, salsiccia secca con coriandolo e peperoncino, salsiccia secca con pepe di Rimbis	
Tagliere di Salumi misti	18€

Lardo di colonnata, mortadella classica di Bologna, capocollo, spalla cotta di San Secondo, strolghino di culatello

## ANTIPASTO DEL COLLEGIO 22€

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione italiana con verdure sottolio, confetture e mostarde di frutta

## FORMAGGI

Tagliere di Pecorini di Sommati di Roberto Casale	18€
Stracchinata, pecorino stagionato 3 mesi, pecorino stagionato 10 mesi, pecorino stagionato 24 mesi in grotta, pecorino ubriaco in vinacce di Passito	
Tagliere di Formaggi Italiani	18€
Tronchetto di capra delle prealpi biellesi, caciocavallo podolico, capra sarda di montagna, ribelle storico, erborinato San Carlone al caffè	
Tagliere di Formaggi Erborinati	18€

San Carlone allo zafferano, erborinato di pecora, erborinato di capra, gorgonzola piccante dop riserva "250 giorni", murianeng

**MOZZARELLA O BURRATA DI BUFALA di Macchiusi con** 12€

Salmone affumicato scozzese "Loch Fyne"	18€
Prosciutto di Langhirano 24 mesi	16€
Carciofo sottolio e pomodorini confit	14€

## PIATTI DALLA GASTRONOMIA

Pane Burro e Alici del Mar Cantabrico "Nardin"	18€
Burro montato di Normandia, crostini di pane fatto in casa e cipolline balsamiche sottolio	
Salmone Affumicato Scozzese "Loch Fyne"	18€
Burro montato di Normandia e pan briosche fatto in casa	
Foie Gras d'Oie cotto al "Torchon Rougié"	20€
Confettura, mostarda di frutta e pan briosche fatto in casa	
Carpaccio di Manzo Marinato	14€
Misticanza, pecorino fresco di Amatrice, olive alla brace e cipolline balsamiche sottolio	
Mortadella al Tartufo e Parmigiano "Vacche Rosse"	12€
Verdure Sottolio di Nazzareno Agnoni	12€

# ANTIPASTI

ALIGI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO 12€  
Panure agli agrumi e pepe di Sichuan

SFOGLIA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 12€  
Pomodoro bio, melanzane, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"

VARIAZIONE DI BACCALÀ ALLE TRE SALSE 14€  
Tartare, mantecato, fritto

BATTUTA DI MANZO CON TUORLO FRITTO 14€  
Broccoletto ripassato, senape aromatizzata, maionese alle olive itrane e capperi di Pantelleria

TARTARE DI TONNO 14€  
Borlotti freschi e lamelle di cipolla rossa in agrodolce

TARTARE DI GAMBERI ROSSI 16€  
Burrata d'Andria, Broccoli romani con salsa soia e miele

# GROSTINI DI BURRATA D'ANDRIA con

PORCHETTA DI FRASCATI 10€

GIGORIA RIPASSATA 10€

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E COLATURA DI ALIGI 10€

FUNGI PORGINI SCOTTATI 12€

# FRITTI

FILETTO DI BACCALÀ 8€  
Con salsa agrodolce

MOZZARELLA IN CARROZZA 8€  
Con salsa verde

FIORE DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALIGI 8€  
Con salsa al cetriolo

FRENCH FRIES 5€

GALAMARI 8€  
Con salsa ajoli

Tutte le paste all'uovo sono di nostra produzione

# PRIMI PIATTI

RAVIOLI ACQUA E FARINA FUNGI PORGINI E PATATE 14€  
Su crema di zucca al profumo di alloro

SPAGHETTI "VERRIGNI" AI RIGGI DI MARE 14€  
Burrata affumicata e asparagi

FETTUCCINA AI FUNGI PORGINI 16€  
Scottati al timo

LINGUINE CON POMODORO KUMATO E COLATURA DI ALIGI 15€  
Al profumo di menta e pane croccante al lime

GNOCCHETTI DI RAPA ROSSA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE 16€

ZUPPA DEL GIORNO 12€

# TRADIZIONE

GNOCCHI RIGGI DI AMATRICE € 16  
Ragù di castrato e costine di maiale

LA GRIGIA € 14  
Mezza manica "Verrigni" guanciale e pecorino

CAGIO E PEPE € 14  
Tonnarelli fatti in casa con pecorino e due pepi

LA CARBONARA € 14  
Mezzo pacchero "Verrigni" con guanciale, uovo e pecorino

AMATRICIANA € 14  
Spaghetti "Verrigni", guanciale, pomodoro Bio e pecorino

\* il Guanciale è di Amatrice ed il Pecorino è di Sommati \*

# CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO 6€

GIGORIA RIPASSATA 6€

SCAROLA UVETTA E PINOLI 7€

BROCCOLETTO RIPASSATO 6€

VERDURE GRIGLIATE 7€

# SECONDI PIATTI

FILETTO DI TONNO 22€  
In crosta di the nero e agrumi con asparagi dolci e peperone crusco

POLPO ARROSTO 24€  
Su crema di cavolfiore e cicoria ripassata

FILETTO DI MANZO 22€  
Broccoletti ripassati e patate arrosto

FUNGI PORGINI ARROSTO 20€  
Con patate al forno

OSSOBUCCO ALLA ROMANA 18€  
Con patate montate all'olio al profumo di zafferano

GUANCIA DI MANZO BRASATA 18€  
Marinata al Madreselva con purea di castagne

HAMBURGER DI MANZO 16€  
Iceberg, pomodoro, stracchinata e ketchup alla pizzaiola

BURGER VEGETARIANO 14€  
Ceci, scarola e maionese con olive e capperi

# INSALATE

CAESAR SALAD 10€  
Pollo grigliato, crostini di pane, uovo sodo, Parmigiano Reggiano e salsa Caesar

SALMONE DOLCE SALATO AL PROFUMO DI ANETO 12€  
germogli di barbabietola, finocchio, avocado e salsa allo yogurt

TONNO ROSSO SCOTTATO AL SESAMO NERO 14€  
Songino, frutta esotica, fagiolini, zenzero marinato e salsa agli agrumi

INSALATA DI FUNGI PORGINI 12€  
Carciofi, sedano croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano

MISTICANZA DI CAMPO 8€  
Con germogli e verdure croccanti di stagione

Executive Chef Patrick Dianetti