

ANTIPASTI

**Tagliere di Affettati e Formaggi
con verdure sott'aceto fatte in casa
e crema di rafano**

Cold cuts and cheese platter

26 €

Le nostre Tartare - Our Tartare:

**-Steak Tartare "alla classica",
spuma al tuorlo d'uovo**

"Classic" steak tartare, egg yolk foam

22 €

-Tartare di Salmone scottata, salsa Tzatziki

Seared Salmon Tartare, Tzatziki sauce

22 €

**La Parmigiana di Ciasa Lorenzi
con melanzane fritte, crema di pomodoro,
scamorza affumicata, cialda di Parmigiano**

*with fried eggplant, tomato sauce,
smoked scamorza cheese, parmesan waffle*

16 €

Ovetto in Ciasa

**purè di patate al tartufo nero, uovo cotto
a bassa temperatura, Jamon Iberico**

*Black truffle mashed potatoes,
low temperature cooked egg, Jamon Iberico*

18 €

**Selezione di Formaggi con mostarda di frutta
e miele in favo**

*Selection of cheeses with fruit mustards
and honeycomb*

16 €

servizio 3€ a persona cover charge 3€ per person

PRIMI

Canederli allo Speck ai 5 cereali
al burro fuso su insalatina di cavolo cappuccio
oppure in brodo di gallina
5 cereals Speck dumplings
with butter and cabbage salad
or hen broth

19€

Raviolo ripieno alle erbe spontanee,
salsa di noci alla ligure
Ravioli stuffed with wild herbs,
Ligurian walnut sauce

22€

Tagliatelle all'uovo ai porcini
Tagliatelle with porcini mushrooms

19€

Pacchero al ragù di agnello, pino mugo
e pane puccia croccante
Pacchero with lamb ragout, mountain pine
and crunchy puccia bread

24€

Tagliolino agli scampi e la loro bisque,
mango, yogurt e menta
Tagliolini with scampi and bisque sauce,
mango, yogurt and mint

25€

Zuppa del giorno
Soup of the day

15€

Tutte le nostre paste fresche sono fatte in casa
All our fresh pastas are homemade

SECONDI

**Petto d'Anatra scottato, purè di castagne,
salsa al miele, arancio e zenzero**

*Seared duck breast, chestnuts puree
honey, orange and ginger sauce*

32 €

**Tagliata di manzo cube-roll
su letto di misticanza accompagnata
da salsa bernese**

*Sliced cube-roll beef steak with mixed salad
accompanied by Bernese sauce*

28 €

**Trancio di Tonno rosso scottato,
mango e foie gras**

*Slice of seared red tuna, mango
and foie gras*

35 €

**Guancia di Manzo brasata al Valpolicella
con patate all'ampezzana**

*Beef cheek braised in Valpolicella wine
with "ampezzana" potatoes*

28 €

**Cotoletta di Vitello all'Ampezzana,
patate fritte con la buccia**

Breaded veal chop, skin-on french fries

33 €

**Nuggets di Pollo di Ciasa Lorenzi,
patate fritte con la buccia**

Chicken nuggets, skin-on french fries

16 €

HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO di manzo, con formaggio, lattuga, pomodoro servito con patate fritte con la buccia
CLASSIC HAMBURGER with cheese, salad, tomato
18€

HAMBURGER SPECIAL di manzo con formaggio, pancetta, uova, cipolla rossa caramellata servito con patate fritte con la buccia
with cheese, bacon, eggs and red caramelized onions
20€

CONTORNI

Insalata mista di stagione
Seasonal mixed salad 6€

Patatine fritte con la buccia
Skin-on french 5€

Patate all'ampezzana
Potatoes with speck and onions 6€

Bietolina e cicoria spadellata con aglio, olio e peperoncino
Chard and chicory sautéed with garlic, oil and chilli pepper 6€

Verdure alla griglia
Grilled vegetables 7€

INSALATONE

FATTORIA

lattuga, pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini, pomodorini e salsa Ceasar
lettuce, grilled chicken, parmesan flakes, croutons, tomatoes, Ceasar sauce

MALGA

misticanza, burrata affumicata, sfilacci di manzo, olive taggiasche e semi di girasole
mixed salad, smoked burrata cheese, beef stripes, Taggia olives, sunflower seeds

GRECA

cetrioli, pomodorini, lattuga, feta, olive taggiasche, cipolla rossa in agrodolce
cucumbers, cherry tomatoes, lettuce feta, Taggia olives, sweet and sour red onion

ESTIVA

indivia, lattuga, mela verde, speck croccante, mandorle tostate dressing al miele e senape
endive, lettuce, green apple, crunchy speck, toasted almonds, honey and mustard dressing

15€