



## Secondi

**La coscia d'oca confit 12 ore di cottura 80° nel suo grasso**  
con patate arrostiti nel grasso d'oca  
16.00 €

**La Pluma di Suino Iberico De bellota alla griglia**  
fondente di cipolla e bietoline all'orientale in salsa agrodolce  
16.00 €



**La trilogia di Abbacchio Romano I.G.P.**  
Cotoletta di Abbacchio panata e chips di patate  
Il rolle di abbacchio farcito alle erbe aromatiche e pecorino  
Coratella di abbacchio con le cipolle  
€ 15.00

**Il rib eye di manzo Black Angus allevato in Italia alla griglia**  
Patate arrosto e tartufo scorsone dei Simbruini  
20.00 €

**Il Baccalà in umido all'olevanese stufato al tegame di rame**  
Pomodorini del Piennolo, carote, cipolline, sedano, patate, pinoli e uvetta  
15.00 €

**½ Pernice rossa brasata al tegame**  
crema di patate e crostino con patè di fegatini misti  
18.00 €

**La quaglia al tegame lardata alla pancetta di maiale nero e farcita alle castagne**  
con verze e patate saltate  
15.00 €

**Contorno di stagione extra € 6.00**  
patate fritte, broccoletti ripassati,  
**Misticanza selvatica al pesto di acciuga e Caciofiore 7.00 €**

**5 assaggi di formaggi da una nostra selezione sul territorio**  
€ 12.00