

# Menù

## Antipasti

- Crostini misti della Lumiera
- Sformatino di patate e tartufo nero con crema di Parmigiano
- Cuori di carciofi con scaglie di Grana, uva e melograno
  
- Cestino con le nostre crescentine e tigelle fatte a mano
  
- Selezione di prosciutto crudo 24 mesi "Luppi"
- Selezione di spalla cotta di cinta senese "Savigni"
- Selezione di pancetta arrotolata di cinta senese "Savigni"
- Selezione di mortadella "Pasquini"

## Primi

### Pasta fresca di nostra produzione

- Tagliatelle verdi tirate al mattarello  
con ragù secondo la vecchia tradizione Bolognese
  
- Tortellini tirati e chiusi a mano in brodo di Cappone
- Passatelli al tartufo nero
- Risotto mantecato alla zucca
- Proposte dello Chef

## Dal Barbecue

### Secondi di carne

#### Rigorosamente cotti sulla griglia a legna o in forno a legna

- \* Fiorentina con osso e salsa barbecue con patate al cartoccio
- Tagliata scelta di manzo olio e rosmarino con patate al forno
- Costolette d'agnello alla griglia con erbette saltate
- Filetto scelto di manzo con verdure alla griglia
- Girella di salsiccia luganega con purè di patate rosse al tartufo nero
- Maialino da latte cotto nel forno a legna con patate al forno
  
- \* prodotto non sempre disponibile

### Secondi vegetariani

- Gran piatto vegetariano  
(pannocchia, patate al cartoccio, verdure alla griglia)
- Provolone alla griglia con verdure

## Contorni

### Dolci selezionati dallo Chef

### Dolci secchi

- Cioccolata extra dark e rhum Matusalem 15 anni
- Biscotti secchi e Passito