Menu Sempreverde

Filetto alla Torrengo
Filet in Torrengo style

Risotto con patata americana, mostarda e verdure all'agro
Risotto, sweet potatoes, mustard and bonemarrow

Piccione al barbecue, mela e cipollotto grigliato
Pigeon at the barbecue with apple and grilled soft onion

Ricordo di una crepes alla Nutella
In a memory of a Nutella Crepes

€ 160 escluse le bevande
€ 160 without beverages

Menu Ai piedi delle Alpi

Albese ai pepi
Albese and peppers

Salmerino e legumi
Char with legumes

I plin
Traditional "Agnolotti del Plin"

Coniglio, carote e fegato grasso
Rabbit, carrots and foie gras

Pera, frangipane, salsa ai vini dolci e zabaione
Pear, frangipane, sweets wines sauce and zabaione

€ 180 escluse le bevande
€ 180 without beverages

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno
6 courses surprise, from the day

€ 210 escluse le bevande
€ 210 without beverages

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

Acque € 5
Water € 5

Coperto e servizio inclusi
Cover charge and services included

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze,
si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.
E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.
I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances,
please inform the staff of special needs.
The book of ingredients is also available for consultation.
Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini