



PENATI
AL BARETTO

LA CARTE

ANTIPASTI

- Cardi gobbi e carciofi stufati, basilico, menta, e ricotta di pecora 23€
Stewed cardons and artichokes, fine herbs and ricotta cheese
- Capesante scottate, ceci Toscani trifolati, pancetta e salsa verde 26€
Sea scallops à la plancha with chickpeas, bacon and green sauce
- Insalata di radicchio tardivo, puntarelle Romane, mele e crema gorgonzola 22€
Radicchio Treviso salad, puntarelle, apples and gorgonzola cheese
- Carpaccio di controfiletto di Scottona, salsa noci, parmigiano e rucola 24€
Beef carpaccio, walnuts sauce, parmesan cheese and roquette salad
- Crudo di branzino agli agrumi con lenticchie di Colfiorito 24€
Citrus bar tartare with Umbrian lentils
- Prosciutto di Parma " Gran Tanara 28 mesi " con pere Abate 23€
Parma ham " Gran Tanara 28 months " with Abate pears

PRIMI PIATTI

- Orecchiette fatte a mano con cime di rapa Pugliesi, aglio e cozze 32€
Homemade orecchiette with cime di rapa, garlic and mussels
- Gnocchi di patate di montagna, fonduta di Castelmagno d'alpeggio e nocciole 32€
Mountain potato gnocchi, Castelmagno cheese fondue and hazelnuts
- Risotto " Vialone nano " con radicchio trevisano e amarone 35€
Radicchio and Amarone wine risotto
- Ravioli farciti di porcini, crema porcini e lenticchie Umbre 35€
Fresh porcini stuffed ravioli, cèpes sauce and lentils
- Spaghetti monograno " Felicetti " con saor di capesante e gamberi 38€
King prawns and sea scallops spaghetti " Felicetti "
- Pappardelle fresche " 24 rossi d'uovo ", ragu di ossobuco alla Milanese 35€
Homemade pappardelle with ossobuco ragu Milanese

PESCI E CARNI

- Trancio di rombo al forno, patate, carciofi e olive alla ligure 59€
Ligurian roasted turbot style
- Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 54€
Deep fried gambas, scampi, calamars and zucchini
- Coda di rospo arrostita con cozze e fagioli di Lamon, pesto di olive 44€
Roasted monkfish with mussels and beans sauce
- Fegato di vitello alla Veneziana con fetta di polenta bramata 42€
Sauté calf liver Vénitien Style
- Lombo di maiale nero Piacentino in crosta di noci, verze e castagne trifolate 42€
Black pork with walnuts crust, cabbage and chestnuts sautéés
- Tagliata di manzo " Frisona " con radicchio stufato e battuto aromatico 44€
Tagliata " Frisona " beef, pepper corn sauce and Treviso radicchio
- Stufato di Coniglio di " Miroglio " con lumache, cipolle rosse e peperoni 42€
Snails and rabbit stewed in a Piemontese style