

## ANTIPASTI ENTREE

<b>Battuta di manzo Cruda &amp; Cotta con crostone di pane all'olio nostro e senape di Digione</b> <i>Beef tartare 2 different ways seared, toasted bread with oil and Dijon mustard (3)(8)(14)</i>	€ 14
<b>Selezione di salumi da piccoli produttori con giardiniera di verdure fatta in casa</b> <i>Local cured cold cuts and homemade sweet-and-sour pickled vegetables (8)</i>	€ 14
<b>Crudo di Parma Gran Riserva e straciatella</b> <i>Parma ham (aged 20 months) with straciatella cheese (14)</i>	€ 14
<b>Tris di polente con finferli, lardo e cotechino</b> <i>Trio of polenta with chanterelles, lard and cotechino (8)</i>	€ 12
<b>Formaggio alla piastra con finferli</b> <i>Grilled cheese with chanterelles (14)</i>	€ 12

## FRITTO FRIED

<b>Fritto di calamari e gamberi</b> <i>Fried squid and shrimp (7)(8)(9)</i>	€ 14
<b>Verdure in tempura</b> <i>Tempura vegetables (8)</i>	€ 12

## PRIMI FIRST COURSES

<b>Risotto mantecato al Bugiardo</b> (min. 2 persone) <i>Risotto cooked in our Bugiardo wine (min. 2 persons) (5)(14)</i>	€ 14 <small>a persona per person</small>
<b>Bigoli al ragù d'anatra</b> <i>Bigoli with duck sauce (8)(10)</i>	€ 14
<b>Tagliatelle di farina integrale con finferli e crema di formaggio L'Opera</b> <i>Wholemeal flour tagliatelle with chanterelles and L'Opera cream cheese (8)(10)(14)</i>	€ 14
<b>Pasta e fagioli</b> <i>Pasta and beans (8)</i>	€ 12
<b>Tripa all'Opera</b> <i>Opera cheese tripe (8)(14)</i>	€ 12
<b>Vellutata di zucca e zenzero</b> <i>Cream of pumpkin and ginger (14)</i>	€ 12

## CONTORNI SIDE DISHES

<b>Verdure di stagione</b> <i>Seasonal vegetables</i>	€ 7	<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	€ 7
--	-----	---	-----

## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Prenotando con anticipo un menu degustazione, possiamo organizzare il tour guidato gratuito della cantina, del fruttaiolo di appassimento e dei vigneti Buglioni  
We can organize a free guided tour of the winery, the drying loft and the Buglioni vineyards, by booking a Tasting Menu in advance

<b>MATHUSALEM</b> 5 vini / 4 portate	€ 65	<b>SOLOMON</b> 8 vini / 6 portate	€ 120
<b>BALTHAZAR</b> 6 vini / 5 portate	€ 90	<b>PRIMAT</b> 10 vini / 7 portate	€ 180

Coperto € 3 | Caffè selezione Giamaica Gianni Frasi € 2 | 1L acqua Valverde € 3  
Cover charge € 3 | Coffee sel. Giamaica Gianni Frasi € 2 | 1L Valverde water € 3

I nostri prodotti contengono o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze considerate allergeni (numero di riferimento corrispondente nella lista allergeni), o provenire da materie prime o semilavorati decongelati (indicato con\*)  
Our products contain or could contain foods, traces of them or adjuvants that are included within the list of substances considered allergens (corresponding reference number in the allergen list), or come from raw materials or thawed semi-finished products (indicated with\*)

## DALLA BRACE BY THE GRILL

CON CAPONATA DI VERDURE / WITH VEGETABLE CAPONATA

<b>Fiorentina di Black Angus</b> <i>Black Angus Florentine steak</i>	Kg € 60
<b>Costata di Black Angus</b> (min. 600g) <i>Beef steak</i>	€ 32
<b>Chateaubriand di filetto di bufala</b> <i>Buffalo fillet chateaubriand</i>	€ 28
<b>Tagliata di filetto di bufala</b> <i>Buffalo fillet sliced</i>	€ 22
<b>Diaframma di Angus</b> <i>Angus hanger steak</i>	€ 20
<b>Anchetta di Angus</b> <i>Angus spider steak</i>	€ 20
<b>Guancetta brasata all'Amarone con polenta integrale</b> <i>Braised Amarone cheek with wholemeal polenta</i>	€ 20

## DAL MAR IONIO FROM THE IONIAN SEA

<b>Filetto di branzino BIO con caponata di verdure</b> <i>Seabass organic fillet with vegetables (11)</i>	€ 25
--	------

## DOLCI DESSERT

<b>Tavolozza del Bugiardo</b> (min. 2 persone) <i>Bugiardo palette (min. 2 person) (1)(5)(8)(10)(12)(14)</i>	€ 9
<b>Lingotto al cioccolato e crema inglese</b> <i>Chocolate lingot and english cream (1)(8)(10)(12)(14)</i>	€ 7
<b>Sfogliatina croccante ai frutti di bosco</b> <i>Crispy sfogliatina with wild berries (8)(10)(14)</i>	€ 7
<b>Tiramisù scomposto</b> <i>Disassembled tiramisù: mascarpone cream with dark chocolate flakes, sbrisolona crumble, espresso (1)(8)(10)(12)(14)</i>	€ 7
<b>Semifreddo all'amaretto</b> <i>Amaretto parfait (1)(10)(14)</i>	€ 7
<b>Ananas e frutti di bosco</b> <i>Pineapple and berries</i>	€ 7
<b>Gelato fiordilatte al San Marzano Borsci</b> <i>Fiordilatte ice cream and San Marzano Borsci (5)(14)</i>	€ 7
<b>Sbrisolona fatta in casa</b> consigliata con un bicchiere di: <b>Grappa di Amarone</b> 3 € <b>Recioto</b> 7,5 € <b>Passito Rosso o Bianco</b> 7,5 € <i>Homemade Sbrisolona (1)(8)(10)(14)</i> Recommended with a glass of Grappa di Amarone, Recioto, Passito Rosso or Bianco	€ 5

### ALLERGENI / ALLERGENS

(1) Frutta a guscio - Nut (2) Sedano - Celery (3) Senape - Mustard (4) Sesamo - Sesame (5) Anidride Solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulphites (6) Lupini - Lupin Bean (7) Molluschi - Molluscs (8) Glutine - Gluten (9) Crostacei - Shellfish (10) Uova - Egg (11) Pesce - Fish (12) Arachidi - Peanut (13) Soia - Soy (14) Latte - Milk

**LOCANDA**  
**BUGLIONI**  
WINE RESTAURANT