



*intatto*

GRILL RESTAURANT

## **COPERTO / COVER CHARGE**

1€

## **ALLERGENI / ALLERGENS**

1. **Archidi e derivati** | Peanuts and derivatives
2. **Frutta a guscio** | Nuts
3. **Latte e derivati** | Milk and derivatives
4. **Molluschi** | Shellfish
5. **Pesce** | Fish
6. **Sesamo** | Sesame
7. **Soia** | Soya
8. **Crostacei** | Crustacean
9. **Glutine** | Gluten
10. **Lupini** | Lupins
11. **Senape** | Mustard
12. **Sedano** | Celery
13. **Anidride Solforosa e Solfiti** | Sulphite
14. **Uova e derivati** | Eggs and derivatives

# *Benvenuti*

## **Questa è la nostra azienda agricola.**

Nel 2010 la nostra famiglia ha acquistato questi terreni, per lo più incolti, da allora le nostre scelte sono volte a preservare e migliorare questo piccolo ecosistema, con la speranza di trasferirlo **Intatto** alle prossime generazioni.

Siamo produttori di vino, di gran parte degli ingredienti dei nostri piatti e dell'olio che utilizziamo per la ristorazione e scegliamo i nostri fornitori sul territorio circostante, valorizzando le eccellenze di ognuno di essi.

Ci auguriamo di deliziarvi con le nostre proposte!  
Buon appetito!

# *Welcome*

## **This is our farm.**

In 2010, our family bought these lands, mostly uncultivated, since then our choices are aimed at preserving and improving this small ecosystem, with the hope of transferring it intact to the next generations.

We are producers of wine, most of the ingredients of our dishes and the oil used in the dishes and we choose our suppliers in the surrounding area, enhancing the excellence of each of them.

We hope to delight you with our proposals!  
Enjoy your meal!

*Crueli*  
RAW

9 14 **L'Orto**

Verdure fresche e conservate su terra di funghi e pane con polvere di ortaggi essiccati

7

**The Garden**

Fresh and preserved vegetables on mushroom and bread land with dried vegetable powder

1 5 9 14 **Tartare di manzo**

Con cialda croccante di cavoli rossi, condita con il nostro olio monocultivar Razzola, acciughe salate, capperi, un tocco di scalogno, tuorlo marinato a secco e mix di germogli freschi

12

**Beef tartare**

With crunchy red cabbage wafer, seasoned with our Razzola monocultivar oil, salted anchovies, capers, a touch of shallot, dry marinated yolk and mix of fresh shoots

9 **Salumi e formaggi locali**

Un accurata selezione di eccellenze del territorio accompagnati da confetture Intatto e pane tostato

11

**Local cured meats and cheeses**

An accurate selection of local excellences accompanied by Intatto jams and toasted bread

*Cotture Brevi*

SHORT COOKING

**14 Frittata al testo**

Con uova di nostra produzione e verdure dell'orto cotta direttamente nel testo di terra cotta sulla brace

8

**Earthenware plate frittata**

With eggs of our production and vegetables from the garden, cooked directly on the earthenware plate on the grill

**13 Cipolle, Liquirizia e Basilico**

Cipolla con strati di liquirizia, leggermente abbrustolita alla fiamma, accompagnata da salsa di cipolle, cipolle caramellate, basilico e fogli di panizza croccante.

10

**Onions, Liquorice and Basil**

Onion with liquorice layers, lightly toasted in flames, accompanied by onion sauce, caramelized onions, basil and crispy panizza sheets.

**13 Costata di manzo a 52°**

Con patate alle erbe aromatiche. Costata di manzo disossata e cotta a bassa temperatura, rifinita sulla fiamma viva.

16

**Beef steak at 52°**

With aromatic herbs potatoes. Beef steak boned and cooked at low temperature, finished on a live flame.

*Lunghe cotture*  
LONG COOKING



<sup>11</sup> **Short ribs affumicate**

Costine insaporite con rub di spezie della casa affumicate e cotte a bassa temperatura 15 ore. Accompanate da insalata fresca di stagione.

**Smoked short ribs**

Ribs flavored with rub of house spices smoked and cooked at a low temperature 15 hours. Accompanied by fresh seasonal salad

14

<sup>3 13 14</sup> **Risotto alla brace** (20 min cottura)

Risotto cotto con brodo vegetale, mantecato con burro di centrifuga affumicato e pecorino. Rifinito con mimosa di tuorlo d'uovo marinato a secco e germogli aromatici.

12

**Grilled risotto** (20 min cooking)

Risotto cooked with vegetable broth, creamed with smoked centrifugal butter and pecorino. Finished with dry marinated egg yolk mimosa and aromatic shots.

<sup>3</sup> **Zucca appassita e salsiccia**

Zucca appassita a fuoco lento e trasformata in crema, spicchi di zucca grigliata e salsiccia di Pignone cotta alla brace. Crema di yogurt, aneto ed erba cipollina.

**Withered pumpkin and sausage**

Pumpkin dried on low heat and made into cream, slices of grilled pumpkin and "Pignone" sausage cooked on the grill. Yoghurt, dill and chives cream.

14

*Dolci*  
DESSERT

- 14 Torta di mele della Nonna Anna**  
Dal ricettario di famiglia, accompagnata da crema diplomatica al sifone e un soffio di cannella

5

**Nonna Anna's apple pie**

From the family cookbook, accompanied by a diplomatic siphon cream and a puff of cinnamon

- 3 14 Meringata Fiorita**  
Sottili strati di meringa con fiori eduli e foglie aromatiche intervallati da panna montata e meringhette colorate.

6

**Meringata Fiorita**

Thin layers of meringue with edible flowers and aromatic leaves interspersed with whipped cream and colored meringues.

- 3 Frutta di stagione grigiata**  
Cosparsa di miele di castagno cotte brevemente alla brace con cialde croccanti, confettura di albicocche e quenelle di ricotta acidulata.

5

**Grilled apricots**

Apricots sprinkled with chestnut honey briefly cooked on the grill with crispy waffles, apricot jam and quenelle of acidulated ricotta.

# Bevande

## DRINKS

Acqua Naturale / Still Water . . . . .	2€
Acqua Frizzante / Sparkling Water . . . . .	2€
Coca Cola 33cl . . . . .	2,5€
Aranciata SanPellegrino 33cl. . . . .	2,5€
Chinotto SanPellegrino 33cl . . . . .	2,5€
Caffè . . . . .	1€