



UNA CUCINA RICCA DI VALORI LEGATI ALLA TRADIZIONE, ALLA STAGIONALITÀ E ALLO STESSO TEMPO INNOVATIVA, FRUTTO DELLA NOSTRA CREATIVITÀ ED ESPRESSIONE DELL'AMORE PER LA NOSTRA TERRA.

TRADITIONAL AND INNOVATIVE SEASONAL RECIPES, RESULT OF OUR CREATIVITY, EXPERIENCE, PASSION AND LOVE THAT BINDS US TO OUR TERRITORY

## IL NOSTRO MENÙ ONLINE



### I NOSTRI ANTIPASTI

#### STARTERS

- Selezione di formaggi Italia - Francia con mostarde locali e miele di San Marino. Fontina d'alpeggio - Valle d'Aosta, pasta semicruda prodotta da latte bovine pezzate rosse Tale' di capra girgentana - Sicilia, pasta cruda morbida dai sapori muffati Buche de chevre Mons - Francia, Il sapore è quello classico dei formaggi freschi di capra Pecorino di Pienza rosso** € 15,00  
*Cheese selection from Italy and France with local mustards and honey from San Marino. Fontina d'Alpeggio - Aosta Valley, a semi-raw cheese made from cow's milk. Girgentana Goat Tale' - Sicily, a soft raw milk musty flavour. Buche de Chevre Mons - France, the typical flavour of fresh goat's cheese* 5 8 14
- Rusticello: selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli. Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione e carciofi campagnoli sott'olio** € 16,00  
*Cold cuts selection from Zavoli Farm: Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard served with farmhouse artichokes preserved in oil* 5
- Tartare di chianina con brunoise di pecorino di Pienza rosso, tartufo nero e mistanza** € 16,00  
*Chianina beef tartare with diced Pienza Rosso Pecorino cheese, black truffle and mixed wild salad* 14
- Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati e petali di parmigiano** € 13,00  
*Raw spinach salad with citrus fruits, radish, toasted pine kernels and petals of Parmesan cheese* 1 14
- Uova d'oro al tartufo nero di stagione e fonduta di formaggi** € 13,00  
*Golden egg with seasonal black truffle and cheese fondue* 10 14
- Tataki di cervo con frutti di bosco e saba, bietoline all'olio evo** € 15,00  
*Deer tatakì with berries and saba, chard in extra virgin olive oil* 5
- Filetto di salmone "Sockeye" laccato al miele e pepe rosa, su letto di finocchi a julienne e agrumi** € 16,00  
*"Sockeye" salmon fillet lacquered with honey and pink pepper, on a bed of julienned fennel and citrus fruits* 11
- Cialda di parmigiano reggiano croccante, purè di patate viola, yogurt greco all'erba cipollina e crumble di bacon** € 13,00  
*Crunchy Parmesan wafer, purple mashed potatoes, Greek chive yoghurt and bacon crumble* 8 14
- Piadina e cassoncini alle erbe di campo** € 4,00  
*Homemade piada and cascioncini* 8 14



### I NOSTRI PRIMI

#### FIRST COURSES

- Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone, con pomodorini e basilico** € 15,00  
*Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil* 8 10 14
- Tagliolini tirati al matterello con julienne di prosciutto crudo Serrano croccante e tartufo nero di stagione** € 16,00  
*Handmade tagliolini pasta ribbons with juliennes of crispy Serrano cured ham and seasonal black truffle* 8 10 14
- Gnocchi di patata con pesto di spinaci e mandorle** € 13,00  
*Potato gnocchi with spinach and almond pesto* 1 8 10
- Passatelli asciutti con goletta croccante spinaci e fossa** € 15,00  
*Passatelli dry with crispy spinach and fossa cheese* 8 10 14
- Tagliatelle al nero cacao tirate al mattarello, porcini e granella di pistacchio** € 15,00  
*Black cocoa tagliatelle rolled out with a rolling pin, porcini mushrooms and chopped pistachios* 1 8 10
- Pappardelle integrali su crema di pomodorini gialli e polpa d'astice, rapè di porro fritto** € 16,00  
*Wholemeal pappardelle on cream of yellow cherry tomatoes and lobster pulp, fried leek rapè* 1 8 10 11
- Strozzapreti cacio e pepe all'italiana** € 13,00  
*Strozzapreti cacio e pepe* 8 14



### I NOSTRI SECONDI

#### SECOND COURSES

- Costoletta di agnello french rack a bassa temperatura scottadito con olio affinato su Patata morbida di Montescudo** € 22,00  
*Slow-grilled French rack of lamb with flavoured oil on a Montescudo potato rost*
- Guancia di vitello cotta a 65°, brasata con crema di patate e spinaci fritti** € 20,00  
*Veal cheek cooked at 65°, braised with creamed potatoes and fried spinach* 12
- Tagliata di controfiletto Sirloin:** € 22,00  
└ Al sale grosso Halen Mon speziato  
└ Mela verde e pancetta croccante  
*Sirloin sirloin steak:*  
└ With spiced Halen Mon coarse salt  
└ Green apple and crispy bacon
- Fiorentina di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi"** € 6,00  
*T-bone steak from San Marino "Cooperativa Allevatori Sammarinesi" Farms* all'etto (100 gr)
- Tagliata di Tofu su spinaci saltati e cipolline al curry** € 15,00  
*Sliced tofu served on sautéed spinach and curried spring onions*
- Tagliata di fracosta di manzo di allevamenti sammarinesi "Cooperativa allevatori sammarinesi" alla vecchia maniera al sale grosso e rosmarino** € 5,00  
*Sliced sirloin steak, from San Marino "Cooperativa Allevatori Sammarinesi" Farms, cooked in traditional style with coarse salt and rosemary* all'etto (100 gr)
- Controfiletto di cervo con salsa al vino rosso, frutti di bosco e polenta grigliata** € 20,00  
*Venison sirloin with red wine sauce, berries and grilled polenta* 5 8
- Filetto di orata alla griglia su guazzetto di melanzane e pinoli tostati** € 14,00  
*Grilled sea bream fillet on aubergine stew and toasted pine nuts* 1

### I NOSTRI CONTORNI

#### SIDE DISHES

- Patate agli aromi** Potatoes with herbs and spices 1 12 € 6,00
- Insalatina di mistanza di stagione** Seasonal wild salad € 7,00
- Erbette ripassate** Sautéed wild vegetables 1 12 € 7,00
- Verdure grigliate** Grilled vegetables 1 12 € 7,00



### MENÙ DEGUSTAZIONE

#### TASTING MENU

€ 32,00

- Selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli: Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi, spicchi di piada e cascioncini alle erbe di nostra produzione** 5 8  
*Cold cuts selection from Zavoli Farm: Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin, wedges of homemade piada and cascioncini (small piada parcels) filled with chard.*
- Cappellacci verdi di ricotta di San Marino aromatizza a limone con pomodorini e basilico.** 8 10 14  
*Green cappellacci, filled with local lemon-flavoured Ricotta, served with cherry tomatoes and basil*
- Tagliata di manzo sirloin al sale grosso e rosmarino. Contorno in abbinamento** 10 11  
*Sliced sirloin steak with coarse salt and rosemary. Side dish accompaniment*
- Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"** 10 14  
*Home made ice cream*

### MENU TRE TORRI

#### THREE TOWERS MENU

€ 22,50

- Piccola insalata di benvenuto con salsa Caesar** 5 8 10 14  
*Small starter salad with Caesar dressing*
- Tagliatella di pasta fresca tirata al mattarello al ragù tradizionale** 8 10 14  
*Handmade fresh tagliatelle with Ragù (traditional sauce)*
- Costine di mora romagnola taglio ribs con salsa bbq**  
*Mora Romagnola breed pork ribs served with BBQ sauce*
- Contorno in abbinamento**  
*Side dish accompaniment*
- Dolce del giorno** 10 14  
*Dessert of the day*



### MENÙ BAMBINO

#### KIDS MENU

€ 13,50

- Strozzapreti al ragù** 5 8 10 14  
*Strozzapreti with ragù sauce.*
- Cotoletta di pollo alla milanese e patate steak house fritte** 8 10 14  
*Milanese Chicken breast cutlet in breadcrumbs with steakhouse potato fries.*
- Gelato artigianale della nostra "Cremeria del Titano"** 10 14  
*Home made ice cream*

GHSM Group

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE

### ALLERGIE O INTOLLERANZE!

- 1 FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciolate, noci, anacardi, noci pecan, Carya illinoensis K Koch, Noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.
- 2 SEDANO**  
Sedano e prodotti a base di sedano.
- 3 SENAPE**  
Senape e prodotti a base di senape.
- 4 SEMI DI SESAMO**  
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano.
- 5 ANIDRIDE SOLFOROSA**  
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.
- 6 LUPINI**  
Lupini e prodotti a base di lupini.
- 7 MOLLUSCHI**  
Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compresso destrosio. Maltodestrine a base di grano; a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.
- 9 CROSTACEI**  
Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 10 UOVA**  
Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 11 PESCE**  
Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.
- 12 ARACHIDI**  
Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 13 SOIA**  
Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale provenienti da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.
- 14 LATTE**  
Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Coperto €2,50 per persona - Cover charge €2,50 per person