



PRATELLO

MENÙ APRILE 2025

PER COMINCIARE

as tradition teaches







La merenda di Pratello

€ 24.00 Allergeni

-  Salumi di Mangalica del nostro allevamento salame, coppa, mortadella; Lard'Oro: grissini, lardo e polline; Giardiniera croccante dal nostro orto bio; Grana 24 mesi con confettura di stagione, Caprino e miele.
(Tagliere da condividere per 2 pax)
-  *Mangalica cured meats from our farm: salami, coppa, mortadella - Lard'Oro: breadstick, lard, and pollen - Pickled vegetables from our organic garden - 24-month-aged Grana cheese with seasonal jam - Goat cheese and honey.*
(Sharing platter for 2 people)
-  Budino d' uovo, asparagi selvatici, crème fraiche.
-  *Wild asparagus egg pudding with crème fraiche.*
-  Lumache, aglio Orsino e panino integrale.
-  *Snails, Ursino garlic and whole grain bread.*
-  Polpettine di carne fritte, hummus di ceci e cipolle in agrodolce.
-  *Fried meatballs, chickpea hummus and sweet and sour onions.*

DAL NOSTRO PASTIFICIO

our homemade egg pasta

-  Tagliatella verde, salsa al grana e Ragout del fattore.
-  *Green Tagliatelle, Grana Cheese Sauce, and Farmer's Ragout.*
-  Risoni, erbe verdi e riduzione all'aglio nero.
-  *Risoni with Wild Herbs and Black Garlic Reduction.*
-  Bigoli all'acqua, stracotto di sarde di lago, cipolle e polvere di alloro.
-  *Water-Based Bigoli, Slow-Cooked Lake Sardines, Onions, and Bay Leaf Powder.*

SECONDI PIATTI

from our Farm... to the table

- 🇮🇹 Carciofi con ripieno di nocciola e anice. 🇬🇧 *Artichoke Stuffed with Hazelnuts and Anise.* € 13,00
- 🇮🇹 Faraona disossata, fave e cacao. 🇬🇧 *Boneless Guinea Fowl, Fava Beans, and Cocoa.* € 22,00
- 🇮🇹 Trancio di Trota bianca con salsa al burro e tarassaco. 🇬🇧 *White Trout Fillet with Butter and Dandelion Sauce.* € 17,00

PER FINIRE IN DOLCEZZA

To End on a Sweet Note

- 🇮🇹 Torta di Rose. 🇬🇧 *Rose Cake.* € 7,00
- 🇮🇹 Crem caramel al fieno, pane al burro e marmellata e germogli di campo. 🇬🇧 *Hay Crème Caramel, Buttered Bread with Jam, and Wild Sprouts.* € 9,00
- 🇮🇹 Gelato al cioccolato Ruby, zuppetta di lamponi e insalatina croccante di finocchio e sedano. 🇬🇧 *Ruby chocolate Ice Cream, Raspberry Soup, and Crunchy Fennel and Celery Salad.* € 9,00
- 🇮🇹 Semifreddo al Tarassaco con caprino e noci. 🇬🇧 *Dandelion Semifreddo with Goat Cheese and Walnuts.* € 8,00