

MENU

PER COMINCIARE E CONDIVIDERE

FESA DI BLACK ANGUS MARINATA CON INSALATINA DI POMPELMO ROSA	€ 12,00
CALAMARO, PATATE, POMODORINI CONFIT E CREMA DI CANNELLINI	€ 12,00
ALICI DEL MAR CANTABRICO, BURRO AROMATIZZATO, AGRETTI E PAN BRIOCHE	€ 12,00
SALAME NOSTRANO SERVITO CON PAN BRIOCHE, PECORINO STAGIONATO E GIARDINIERA	€ 10,00
CAROTE PIASTRATE ALLA PAPRIKA, CREMA DI CECI E DRESSING DELL'ORTO	€ 10,00
GAZPACHO ANDALUSO	€ 8,00

PASTA AL TORCHIO E MATTARELLO

BOTTONI RIPIENI DI GAMBERO ROSSO, BISQUE, OLIO AL BASILICO E MELANZANE SALTATE	€ 15,00
STRIGOLI, PESTO DI AGRUMI, BASILICO, MANDORLE E GAMBERI ALLA PIASTRA	€ 15,00
TAGLIOLINI VERDI AL RAGÙ BOLOGNESE	€ 15,00
PANCIOTTI AL FARRO RIPIENI DI RICOTTA, RADICCHIO TARDIVO E BURRATA	€ 15,00

PER CONTINUARE

SALMONE MARINATO IN BARBABIETOLA, FRICO DI PATATE E SALSA YOGHURT	€ 18,00
CODA DI ROSPO IN CROSTA DI PANE AROMATICO E CREMA DI FINOCCHIO	€ 18,00
BACCALA' MANTECATO, CREMA DI PISELLI E NOCCIOLE TOSTATE	€ 18,00
HAMBURGER DI FASSONA, PAN BRIOCHE, PATATE AL FORNO E SALSA ROSA	€ 18,00
BATTUTA AL COLTELLO LA GRANDA, CROCCANTE DI VERDURA E MAIONESE AL BASILICO	€ 18,00

PIATTINI

FAVE E CICORIA	€ 8,00
GIARDINIERA BOLOGNESE	€ 5,00
CIME DI RAPA SALTATE	€ 5,00
PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL SALE DELLO ZINGARO	€ 5,00

LE DOLCEZZE

PANNA COTTA SERVITA CON MANDORLE SALATE	€ 7,00
PESCA AL FORNO RIPIENA DI AMARETTO E GELATO AL FIORDILATTE	€ 7,00
TORTINO DI MELE CALDO SERVITO CON CREMA AL PISTACCHIO	€ 7,00
GELATO DI CREMA	€ 5,00

MENU DEGUSTAZIONE, 4 PORTATE, WINE PAIRING, PER TUTTO IL TAVOLO	€ 60,00
COPERTO € 3,00 ACQUA MICROFILTRATA € 2,00 CAFFE' € 2,00 AMARI € 4,00	

RIVOLGITI A NOI PER INFORMAZIONI SU ALLERGIE, INTOLLERANZE, ALLERGENI, CONSIGLI E SUGGERIMENTI. BUON APPETITO!