

"In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia"

Manuel Vázquez Montalbán

Menù Autunno 2018

PANE E PASTA ANCHE SENZA GLUTINE

IN VERDE LE PIETANZE VEGETARIANE

IN VIOLA LE PIETANZE VEGANE

NON DIMENTICATE DI CONTROLLARE LA LAVAGNA PER LE PROPOSTE DEL GIORNO
(QUANDO CI SONO.....)

Prima o Poi

BATTUTA DI FASSONA , UOVO DI QUAGLIA, CIPOLLA CARAMELLATA, SENAPE ANTICA E CAPPERI

12 euro

TARTARE DI MANZO ERBORINATA ALLE NOCI

12 euro

FLAN DI ZUCCHINE SU FONDUTA DI CASTEL MAGNO

8 euro

PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROVOLA AFFUMICATA E SALSA AL BASILICO

10 euro

PUREA DI FAVE CON CICORIA DI CAMPO

(DI VINO E CAMINO)

10 EURO

POLPETTE DI MELANZANE SU CREMA DI BURRATA D'ANDRIA

9 euro

DAL MARE

BURRATINA D'ANDRIA E PICCOLA TARTARE DI GAMBERI

12 euro

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E SCAGLIE DI MANDORLA

10 euro

TARTARE DI GAMBERI CON ARANCE E PEPE ROSA

14 EURO

TARTARE DI TONNO CON MANGO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

14 euro

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ AFFUMICATO E PATATE CON CHUTNEY DI PEPERONI

12 euro

PASTE

MATRICIANELLA SU FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA E GUANCIALE DI AMATRICE

12 euro

CARBONARA CON UOVA DI SAN BARTOLOMEO, PEPE DI SARAWAK E GUANCIALE DI AMATRICE

12 euro

CACIO E PEPE

(DI VINO E CAMINO)

12 euro

LINGUINE AL PESTO FATTO IN CASA

12 euro

GNOCCHI IN TUTTE LE SALSE.....

Dal Mare

PACCHERI ALLA PONZESE

(POMODORI DATTERINI, CALAMARO, BASILICO E PECORINO)

14 euro

RAVIOLI DI BROCCOLO ROMANESCO RIPASSATO CON BURRO E ALICI E MOLLICA CROCCANTE

14 euro

ORECCHIETTE CON GAMBERI, ZAFFERANO, FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA DI TONNO

16 euro

FETTUCCELLA DI MARE

(COZZE, VONGOLE, MAZZANCOLLE E LIME)

16 euro

SPAGHETTONI CON VONGOLE VERACI

13 euro

Con Bottarga di Tonno

15 euro

PIETANZE

FILETTO DI MANZO ARGENTINO LARDELLATO CON CHIPS DI PATATE VIOLA
20 euro

TAGLIATA DI FASSONA, OLIO AL ROSMARINO E GINEPRO
20 euro

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO SU PUREA DI PATATE
16 euro

POLPETTE DELLA NONNA
10 euro

DAL MARE

FILETTO DI TONNO IN Crosta di PISTACCHIO E CONFETTURA DI PEPERONI
18 euro

CALAMARO EGOCENTRICO, RIPIENO DI SE STESSO SU PESTO DI BASILICO
14 euro

CODA DI ROSPO ALLA CACCIATORA
18 euro

LOMO DI BACCALÀ SU HUMUS DI AVOCADO E COULIS DI PEPERONI
18 euro

BURGER

Bake

MANZO SCELTO, CHEDDAR E BACON *
14 euro

Parigino

MANZO SCELTO , CAMEMBERT E FUNGHI CHAMPIGNON
15 euro

Spicy

TONNO CON SALSA DI PEPERONI E PEPERONCINI
15 euro

*: I nostri burgher sono serviti al piatto, nel panino, in media cottura e con contorno di patate al forno.

CONTORNI

PUREA DI PATATE

5 euro

BROCCOLETTI RIPASSATI

5 euro

CICORIA DI CAMPO

5 euro

TORTINO DI VERZA E MANDORLE

7 euro

SFOGLIETTE CROCCANTI DI PATATE AL FORNO

5 euro

CON CACIO E PEPE

6 euro

INSALATA VERDE O MISTA

4 euro

PANE E PASTA ANCHE SENZA GLUTINE

IN VERDE LE PIETANZE VEGETARIANE

IN VIOLA LE PIETANZE VEGANE

le DOLCEZZE

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO
Cialde di Pasta Fritta, Ricotta e Canditi

6 euro

TIRAMISÙ
Crema Zabaione al Mascarpone, Savoiardo, Caffè, Cacao

6 euro

TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA ALLA CANNELLA
(Gluten Free)

6 euro

MON CHÈRI
Sfera di cioccolato fondente ripiena di Crema Inglese all'amarena e ciliegia allo cherry
(Gluten Free)

7 euro

BABÀ IN GALERA CON CREMA CHANTILLY

6 euro

MILLEFOGLIE ESPRESSO CON CREMA CHANTILLY E GOCCE DI CIOCCOLATO
(DI VINO E CAMINO)

7 euro

AL BAR

(A PARTE IL VINO ...)

BIRRA IN BOTTIGLIA (33CL)

MENABREA CHIARA O AMBRATA , ICHNUSA CHIARA E NON FILTRATA

4 euro

BIRRA FORMIDABILE

(SE DISPONIBILE)

6 euro

COCA COLA , FANTA, SPRITE

3 euro

CAFFÉ

2 euro

AMMAZZACAFFÉ CLASSICO

3 euro

“AMARO FORMIDABILE”

(SE DISPONIBILE)

4 euro il bicchierino

24 euro la bottiglia

60 euro la cassetta da 3 bottiglie

Rum

The Kraken

6 euro

Diplomatico

6 euro

Diplomatico Riserva Esclusiva

9 euro

Zacapa Riserva 23

7 euro

Whisky

Caol ila 12

9 euro

Laphroaig 10

7 euro

PANE, ACQUA E SERVIZIO **2 EURO** A PERSONA

Alcuni dei nostri piatti sono preparati con ingredienti surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con procedura di abbattimento di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni: la lista completa consultabile in cassa vi sarà consegnata su eventuale Vostra richiesta.