

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

Manuel Vázquez Montalbán

MENÙ

inverno 2017

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 E CAPPERI

12 euro

TORTINO DI VERZA , MAGRO DI VITELLA , GUANCIALE E MANDORLE TOSTATE

10 euro

FLAN DI ZUCCHINE SU FONDUTA DI CASTEL MAGNO

8 euro

PARMIGIANA DI MELANZANE CON PROVOLA AFFUMICATA E SALSA AL BASILICO

8 euro

PUREA DI FAVE CON CICORIA DI CAMPO

(DI VINO E CAMINO)

9 EURO

CARCIOFO STUFATO E FONDUTA DI PECORINO

7 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 TONNO CON PERE CARAMELLATE E VALERIANA

12 EURO

CARPACCIO DI ORATA, CRUDITE DI CARCIOFO E CITRONETTE AL PASSION FRUIT

12 euro

CAPESANTE SCOTTATE CON PICCOLA RATATOUILLE SU PARMANTIER ALLA ZAFFERANO

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

10 euro

CACIO E PEPE

(DI VINO E CAMINO)

10 euro

TORTELLO ALLA VECCHIA BOLOGNA CON SALSA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO

(RICOTTA SPINACI AL BURRO E MORTADELLA)

14 euro

Dal Mare

RAVIOLI RICOTTA E LIME CON CAPASANTE E RAPA ROSSA

14 euro

PACCHERI ALLA PONZESE

(POMODORI DATTERINI, CALAMARO, BASILICO E PECORINO)

14 euro

TONNARELLO CON ORATA, AVOCADO E BOTTARGA DI TONNO

14 euro

TONNARELLO CON ORATA E TARTUFO NERO

16 euro

ZUPPE

ZUPPETTA TIEPIDA DI POMODORINI, GAMBERI E TIMO

12 euro

SOUP d'OIGNON

10 euro

PIETANZE

FILETTO DI MANZO ARGENTINO LARDELLATO E SALSAL AL BRANDY

19 euro

TAGLIATA DI FASSONA, OLIO AL ROSMARINO E GINEPRO

20 euro

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL ROSSO CON PUREA DI PATATE

15 euro

POLPETTE DI MAGRO DI VITELLA, CUORE AL CASTEL MAGNO E SALSAL AGLI ODORI

10 euro

DAL MARE

LOMO DI BACCALÀ ISLANDESE CON MORBIDA DI CECI AL ROSMARINO E CHUTNEY DI PEPERONI

16 euro

TENTACOLI DI POLPO SU VELLUTATA DI SPINACI E CUBETTI DI TOFU

14 euro

FILETTO DI ORATA SU HUMMUS DI CECI E MAIONESE ALLA MENTA

16 euro

BURGER

Bake

MANZO SCELTO, CHEDDAR E BACON *

14 euro

Benedict

MANZO SCELTO, UOVO FRITTO E BACON*

14 euro

Fish

SALMONE, AVOCADO E LIME

12 euro

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

CONTORNI

BROCCOLETTI

5 euro

CICORIA DI CAMPO

5 euro

RATATOUILLE

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

Babà al rhum e Crema Chantilly

6 euro

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO

Cialde di Pasta Fritta, Ricotta e Canditi

6 euro

TIRAMISÙ

Crema Zabaione al Mascarpone, Savoiaro, Caffè, Cacao

6 euro

TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA ALLA CANNELLA

(Gluten Free)

6 euro

SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ripiena di Ganache al Pistacchio su Crema Inglese

(Gluten Free)

7 euro

MONTBLANC

8 euro

MILLEFOGLIE ESPRESSO CON CREMA CHANTILLY E GOCCE DI CIOCCOLATO

(DI VINO E CAMINO)

7 euro

PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE

5 euro

AL BAR

(A PARTE IL VINO ...)

BIRRA IN BOTTIGLIA (33CL)

MENABREA CHIARA O AMBRATA , ICHNUSA CHIARA E NON FILTRATA

4 euro

BIRRA FORMIDABILE

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.