



Antipasti

| | |
|--|--------|
| <i>Crema di patate, mele e castagne con crostini di pane alle noci</i> | € 7,50 |
| <i>Salmonе marinato con insalata di quinoa, mandorle, pompelmo e panna acida</i> | € 8,50 |
| <i>Tortino di radicchio e pere su crema di gorgonzola</i> | € 7,00 |

Primi piatti

| | |
|---|---------|
| <i>Risotto allo zafferano avvolto nel crudo di Norcia IGP (su richiesta anche versione vegetariana)</i> | € 12,00 |
| <i>Lasagnetta di grano saraceno con verza, coste, patate e capracotta</i> | € 9,00 |
| <i>Rigatoni in crema di zucca e zola</i> | € 8,50 |
| <i>Spaghetti alla carbonara</i> | € 7,00 |

Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| <i>Filetto di maiale ripieno di frittatina alle erbe con patate al forno</i> | € 12,00 |
| <i>Zuppa di cavolo nero</i> | € 10,00 |
| <i>Baccalà mantecato su crostini di polenta con insalatina di finocchi e melagrana</i> | € 12,00 |
| <i>Spezzatino di vitellone alla birra con patate e carote</i> | € 9,00 |

Dolci

| | |
|---|--------|
| <i>Tortino caldo di cioccolato fondente</i> | € 5,00 |
| <i>Cantucci</i> | € 4,00 |
| <i>Tiramisù al caffè</i> | € 4,00 |
| <i>Torta al cioccolato (senza burro, latte e farina)</i> | € 4,00 |
| <i>Panettone biscottato con crema al mascarpone e cioccolato fuso</i> | € 4,00 |

Abbiamo anche diversi piatti fuori menù. Chiedete per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 1,50



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi di Norcia

(prosciutto crudo IGP, salame corallina, salame di cinghiale, coioni di mulo, lardo alle erbe)

€ 13,00

Selezione di formaggi di capra

(capra cotta, stracchino, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu)

€ 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

(bianco del lago BIO, formagella biologica, nostrano BIO, latteria BIO, zola naturale)

€ 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

(bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - capra cotta, crosta lavata, capra blu)

€ 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

(capra cotta, crosta lavata, capra blu - prosciutto crudo IGP, salame corallina, lardo alle erbe)

€ 16,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

(bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - prosciutto crudo IGP, salame corallina, lardo alle erbe)

€ 15,00

Aperitivo

Piattino del giorno con sfizi creati dallo chef

€ 3,50

Per le birre, le bevande ed i vini consultare il seguito del menu

Wifi

Connettetevi alla nostra rete per navigare gratuitamente ad alta velocità

Nome rete: "AL 25 – Officina Enogastronomica"

Password: FilieraCorta2016



Birre, bevande, amari e distillati

| <i>Bevanda</i> | <i>Prezzo</i> | <i>Birre artigianali Birrificio Plurale</i> | <i>Prezzo</i> |
|--|---------------|---|---------------|
| <i>Coca Cola 33 cl.</i> | <i>€ 2,50</i> | <i>Golden Ale 33 cl.</i> | <i>€ 5,00</i> |
| <i>Coca Cola Zero 33 cl.</i> | <i>€ 2,50</i> | <i>India Pale Ale 33 cl.</i> | <i>€ 5,00</i> |
| <i>Fanta 33 cl.</i> | <i>€ 2,50</i> | <i>White Ale 33 cl.</i> | <i>€ 5,00</i> |
| <i>Acqua tonica Schweppes</i> | <i>€ 2,50</i> | <i>Winter Ale 33 cl.</i> | <i>€ 5,00</i> |
| <i>Cocktail</i> | <i>Prezzo</i> | <i>Birre</i> | <i>Prezzo</i> |
| <i>Spritz (campari o aperol)</i> | <i>€ 6,00</i> | <i>Menabrea chiara 33 cl.</i> | <i>€ 4,00</i> |
| <i>Negroni</i> | <i>€ 6,00</i> | <i>Menabrea ambrata 33 cl.</i> | <i>€ 4,00</i> |
| <i>Negroni sbagliato</i> | <i>€ 6,00</i> | | |
| <i>Vodka lemmon</i> | <i>€ 6,00</i> | | |
| <i>Gin Lemmon</i> | <i>€ 6,00</i> | | |
| <i>Centrifugati</i> | <i>Prezzo</i> | <i>Caffè</i> | <i>Prezzo</i> |
| <i>Centrifugati di frutta fresca</i> | <i>€ 3,50</i> | <i>Normale o macchiato</i> | <i>€ 1,00</i> |
| | | <i>Orzo</i> | <i>€ 1,30</i> |
| | | <i>Ginseng</i> | <i>€ 1,50</i> |
| <i>Liquori e distillati</i> | <i>Prezzo</i> | <i>Acqua</i> | <i>Prezzo</i> |
| <i>Amaro alle erbe</i> | <i>€ 4,00</i> | <i>Naturale filtrata 0,75 cl.</i> | <i>€ 0,50</i> |
| <i>Monaci Benedettini Cascinazza</i> | | <i>Gassata filtrata 0,75 cl.</i> | <i>€ 0,50</i> |
| <i>Grappa bianca di Bassano</i> | <i>€ 4,00</i> | | |
| <i>Distilleria Capovilla</i> | | | |
| <i>Grappa di Barolo</i> | <i>€ 4,00</i> | | |
| <i>Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano</i> | | | |
| <i>Whisky The Glenrothes</i> | <i>€ 6,00</i> | <i>Naturale in bottiglia 0,50 cl.</i> | <i>€ 1,00</i> |
| <i>Select Reserve – Speyside Single Malt Scotch Whisky</i> | | <i>Gassata in bottiglia 0,50 cl.</i> | <i>€ 1,00</i> |
| <i>Whiskey Snoisehead</i> | <i>€ 6,00</i> | | |
| <i>Islay Single Malt Scotch Whisky</i> | | <i>Naturale in bottiglia 1 lt.</i> | <i>€ 2,00</i> |
| <i>Diplomatico</i> | <i>€ 6,00</i> | <i>Gassata in bottiglia 1 lt.</i> | <i>€ 2,00</i> |
| <i>Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva</i> | | | |



La carta dei vini

| <i>Vino</i> | <i>Cantina</i> | <i>Regione</i> | <i>Annata</i> | <i>Q.tà</i> | <i>Prezzo</i> | |
|--|------------------------------------|------------------|---------------|----------------|---------------|------------------|
| | | | | | <i>Calice</i> | <i>Bottiglia</i> |
| <i>Bollicine</i> | | | | | | |
| <i>Martinotti (Pinot nero)</i> | <i>Anteo</i> | <i>Lombardia</i> | | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 3,50</i> | <i>€ 12,00</i> |
| <i>Tradition Metodo Classico Millesimato (Pinot Nero)</i> | <i>Anteo</i> | <i>Lombardia</i> | <i>2009</i> | <i>0.75 cl</i> | | <i>€ 30,00</i> |
| <i>Vini bianchi</i> | | | | | | |
| <i>Kerner Vigneti delle Dolomiti (Kerner)</i> | <i>Zanotelli</i> | <i>Trentino</i> | <i>2015</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 4,50</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Pretesto IGT (50 % Chardonnay, 50 % Sauvignon)</i> | <i>Ca' Boffenisio</i> | <i>Lombardia</i> | <i>2010</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 4,00</i> | <i>€ 14,00</i> |
| <i>Greco di Tufo (Greco di tufo)</i> | <i>Calafè</i> | <i>Campania</i> | <i>2013</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 5,00</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Vini rossi</i> | | | | | | |
| <i>Albugnano Superiore (Nebbiolo)</i> | <i>Pianfiorito</i> | <i>Piemonte</i> | <i>2013</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 5,00</i> | <i>€ 20,00</i> |
| <i>Cannonau di Sardegna Fudora (Cannonau)</i> | <i>Pranu Tuvara</i> | <i>Sardegna</i> | <i>2013</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 5,00</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>Cariglio rosso IGT (Magliocco)</i> | <i>Tenute Terre Nobili</i> | <i>Calabria</i> | <i>2015</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 5,00</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>Lacrima di Morro d'Alba Superiore "Quota 33" (Lacrima di Morro)</i> | <i>Bartolucci</i> | <i>Marche</i> | <i>2013</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 4,50</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Vigna Antica (Aglanico)</i> | <i>Selvanova</i> | <i>Campania</i> | <i>2010</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 5,00</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Passiti e moscati</i> | | | | | | |
| <i>Passito (Moscato di Pantelleria)</i> | <i>Solidea</i> | <i>Sicilia</i> | <i>2012</i> | <i>0.50 cl</i> | <i>€ 6,00</i> | <i>€ 25,00</i> |
| <i>Moscato La Volpe e L'Uva (Moscato)</i> | <i>Anteo</i> | <i>Lombardia</i> | <i>2015</i> | <i>0.75 cl</i> | <i>€ 3,50</i> | <i>€ 13,00</i> |