



MENU

ANTIPASTI

Crema di patate con petali di cipolla al forno, agretti e menta cipolla, patate, agretti, menta, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)	GF, LF, V, VG	€ 12,00
Quiche con finocchi, piselli e fave FARINA 00, BURRO, GRANA PADANO, UOVA, acqua, finocchi, piselli, FAVE, brodo vegetale (SEDANO), olio, sale, pepe	V	€ 12,00
Insalata di puntarelle puntarelle, ACCIUGHE SOTT'OLIO, PECORINO ROMANO, olio, sale, pepe	GF	€ 10,00
Pallotte cacio e ovo UOVA, FORMAGGI MISTI, pepe, pomodori pelati, cipolla, aglio, sedano, carote, brodo vegetale (SEDANO), basilico, OLIO DI SEMI D'ARACHIDE	GF, V	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Orecchiette fatte da noi con asparagi e cozze SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA, acqua, cipolla, aglio, prezzemolo, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO), asparagi, COZZE, olio, pepe	LF	€ 14,00
Ravioli fatti da noi ripieni di cacio e pepe con pesto di fave SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA, UOVA, RICOTTA VACCINO, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, pepe, FAVE, olio, menta, aglio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)	V	€ 15,00
Lasagna verde fatta da noi con verdure fresche di stagione e besciamella UOVA, SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATO, spinaci, verdure miste (SEDANO), LATTE, FARINA 00, BURRO, GRANA PADANO, sale, pepe, olio, brodo vegetale (SEDANO)	V	€ 12,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano (versione super 125 gr € 12,00) PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA		€ 10,00

PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

Mezzi rigatoni con cozze e asparagi pasta senza glutine Rummo, cipolla, aglio, prezzemolo, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO), asparagi, COZZE, olio, pepe	GF, LF	€ 14,00
Spaghetti senza glutine alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano (versione super 125 gr € 12,00) pasta senza glutine Rummo, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA	GF	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello in casseruola ripieno di carciofi e prosciutto e servito con la sua salsa sottofesa di vitello, carciofi, prosciutto cotto, GRANA PADANO, SEDANO, carote, cipolla, porri, olio, sale, pepe, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO)	GF	€ 16,00
---	----	---------



Involtini di pesce spatola

PESCE SPATOLA, PAN GRATTATO, PINOLI, uvetta, cipolla, GRANA PADANO, olio, sale, pepe, VINO BIANCO

€ 18,00

Polpette di verdure con ketchup alla barbabietola

SEDANO, brodo vegetale (SEDANO), UOVA, GRANA PADANO, PAN GRATTATO, cipolla, carote, patate, zucchine, peperoni, olio, sale, pepe, barbabietola, aceto di mele, peperoncino, miele, cannella

V

€ 9,00

Frittatina di pesce con verdure

UOVA, PESCE MISTO, CROSTACEI, verdure fresche di stagione, GRANA PADANO, olio, sale, pepe

€ 12,00

CONTORNI

Orto in forno

melanzane, zucchine, peperoni, cipolle, patate, carote, olio, sale, pepe

GF, LF, V,
VG

€ 5,00

Patate al forno

Patate, aglio, VINO BIANCO, olio, sale, pepe

GF, LF, V,
VG

€ 3,50

Spinaci saltati in padella

spinaci, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)

GF, LF, V,
VG

€ 3,50

Carciofi saltati in padella

carciofi, aglio, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)

GF, LF, V,
VG

€ 5,00

Insalata di agretti

agretti, aglio, olio, sale, pepe, menta

GF, LF, V,
VG

€ 6,00

MENU BAMBINI

Orecchiette fatte a mano con ragù di carne

SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA, acqua, cipolla, SEDANO, carote, pomodori pelati, carne di manzo, carne di maiale, olio, sale

LF

€ 10,00

Cotoletta di vitello con patate al forno

carne di vitello, patate, olio, sale, UOVA, PAN GRATTATO, OLIO DI SEMI D'ARACHIDE

LF

€ 12,00

DOLCI

Tortina di carote e nocciole con crema yogurt allo zenzero (crema a parte)

NOCCIOLE, carote, OLIO DI SEMI D'ARACHIDE, zucchero di canna, latte di soia, farina di riso, YOGURT GRECO, zenzero, LIEVITO PER DOLCI

GF, VG

€ 5,00

Crostata di farina integrale con marmellata

FARINA INTEGRALE, BURRO, UOVA, MARMELLATA DI FRUTTA

€ 6,00

Cantucci fatti da noi

UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO

LF

€ 4,00

DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

Chiedere al personale di sala per verifica disponibilità prodotti



Coperto

€ 1,00/pranzo

€ 2,00/cena

Ogni piatto contiene, nella descrizione, la lista degli ingredienti e degli allergeni. Gli ingredienti scritti in maiuscolo indicano gli allergeni. Gli ingredienti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti

Legenda sigle piatti: PF - Piatto freddo, GF - Gluten Free, LF - Lactose free, V – Vegetariano, VG – Vegano, C - Piatto crudo, da cuocere