



# MENU

## ANTIPASTI

- D** Tartare di manzo con mela e maionese al rafano  
scamone di manzo, mele, UOVA, OLIO DI SEMI DI ARACHIDI, CREMA AL RAFANO, olio, sale, pepe PF, GF, LF € 14,00
- D** Bruschette con ricotta di capra, pesche grigliate e prosciutto crudo  
PANE, RICOTTA DI CAPRA, pesche, prosciutto crudo, olio, pepe, songino PF, V € 10,00
- D** Sarde in Saor  
SARDE, FARINA, ACETO DI VINO BIANCO, PINOLI, OLIO DI SEMI DI ARACHIDI, cipolle, alloro, sale, uvetta, pepe PF, GF, LF € 12,00
- D** Insalatina con lingua di manzo, verdure e salsa verde  
lingua di manzo, carote, SEDANO, cipolle, zucchine, PANE, ACCIUGHE SOTT'OLIO, UOVA, ACETO DI VINO BIANCO, aglio, prezzemolo, capperi, olio, sale, pepe, songino PF € 10,00

## PRIMI PIATTI

- D** Risotto con salsiccia e uva  
riso carnaroli, salsiccia, uva, BRODO VEGETALE, GRANA PADANO, BURRO, pepe GF € 14,00
- D** Tubetti di pasta con ceci e cozze  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, COZZE, VINO BIANCO, BRODO VEGETALE, SEDANO, carote, cipolle, aglio, prezzemolo, ceci, olio, sale, pepe LF € 14,00
- Fettuccine fatte da noi al peperone crusco cacio e pepe  
UOVA, FARINA DI SEMOLA RIMACINATA, BURRO, GRANA PADANO, BRODO VEGETALE, peperone crusco, sale, pepe V € 12,00
- D** 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

- D** Risotto con salsiccia e uva  
riso carnaroli, salsiccia, uva, BRODO VEGETALE, GRANA PADANO, BURRO, pepe GF € 14,00
- D** Mezze maniche senza glutine con ceci e cozze  
Pasta senza glutine, COZZE, VINO BIANCO, BRODO VEGETALE, SEDANO, carote, cipolle, aglio, prezzemolo, ceci, olio, sale, pepe GF, LF € 14,00
- D** 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

- D** Involtini di carne alla siciliana  
Scamone di manzo, PANGRATTATO, PINOLI, GRANA PADANO, uvetta, cipolla rossa, alloro, olio, sale, pepe € 14,00
- D** Guancia di maiale brasata alle susine  
guancia di maiale, VINO ROSSO, SEDANO, BURRO, BRODO VEGETALE, susine, cipolla, aglio, carote, FARINA 00, zucchero, chiodi di garofano, olio, rosmarino, timo, sale, pepe € 15,00



- D Polpette di verdure con maionese di peperoni arrostiti** V € 9,00  
SEDANO, brodo vegetale (SEDANO), UOVA, GRANA PADANO, PAN GRATTATO, cipolla, carote, patate, zucchini, peperoni, olio, sale, pepe, peperoni, OLIO DI SEMI D'ARACHIDE, limone
- D Calamaro\* ripieno** € 16,00  
CALAMARO, PANE, prezzemolo, GRANA PADANO, UOVA, capperi, aglio, VINO BIANCO, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO), pomodorini, peperoni, songino

## CONTORNI

- D Patate al forno** GF, LF, € 3,50  
Patate, aglio, VINO BIANCO, olio, sale, pepe V, VG
- D Spinaci saltati in padella** GF, LF, € 3,50  
spinaci, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO) V, VG
- D Bietole saltate** GF, LF, € 6,00  
bietole, aglio, olio, ACCIUGHE SOTT'OLIO, PANGRATTATO, BRODO VEGETALE, sale, pepe V, VG
- D Zucchine trippate** GF, LF, € 6,00  
zucchine, cipolla, salsa pomodoro, olio, sale, pepe, BRODO VEGETALE V, VG

## MENU BAMBINI

- D Penne al pomodoro** LF € 10,00  
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURA, cipolla, SEDANO, carote, pomodori pelati, olio, sale
- D Burger di verdure con patate al forno (servito con pane tostato)** V € 12,00  
verdure fresche, SEDANO, PANE, GRANA, LATTE, UOVA, olio, sale

## DOLCI

- D Torta di mele con crema pasticcera** € 6,00  
mele, UOVA, BURRO, zucchero, limone, FARINA 00, LIEVITO, LATTE, cannella
- D Pasta frolla montata con crema di nocciole e marmellata** € 6,00  
BURRO, FARINA 00, FARINA INTEGRALE, UOVA, GRAPPA, NOCCIOLE, MARMELLATA DI FRUTTA, zucchero a velo, zucchero semolato
- D Tiramisù** € 6,00  
UOVA PASTORIZZATE, MASCARPONE, SAVOIARDI, zucchero, caffè, cacao in polvere
- Cantucci fatti da noi + calice di Passito di Pantelleria** LF € 10,00  
UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO
- D Cantucci fatti da noi** LF € 4,00  
UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO



## 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: **D** – Piatto disponibile per asporto/delivery, PF - Piatto freddo, GF - Gluten Free, LF - Lactose free, V – Vegetariano, VG – Vegano, C - Piatto crudo, da cuocere



# LISTINO PRODOTTI VETRINA

## **Olio e sottoli** (Agricola Petrarella di Diodati Nicola, Terranova dei Sibari (CS))

Olio Extravergine di Oliva BIO monocultivar "Nocellara messinese/Grossa di Cassano/Leccino", 1 lt € 14,00

Sottoli "Antipasto rustico/Melanzane alla griglia/Funghi misti/Involtini di melanzane con alici/Involtini di melanzane con tonno/Peperoncini piccanti ripieni con alici/Peperoncini piccanti ripieni con tonno/peperoni grigliati", 290 gr € 8,00

## **Miele e mielfrutta** (Azienda Agricola Biologica Apicoltura Dell'Orto Giacomo, Besana in Brianza (MB))

Miele BIO di Eucalipto/Acacia 250 gr € 6,00

Miele BIO di Rododendro/Limone, 250 gr € 7,00

Miele BIO di Castagno/Coriandolo/Sulla, 250 gr € 5,00

Mielfrutta di frutta e miele (Mirtilli/Lamponi/Fichi/Pere), 230 gr € 8,50

## **Dolci** (nostra produzione)

Tortina di carote e nocciole (gluten free, lactose free, vegana) € 3,50

Cantucci € 30,00/Kg

## **Birre** (Nuovo Birrificio Italiano, Limido Comasco (CO))

"Huxley/Tipo Pils/Bibock", 33 cl € 5,50

## **Vini**

Chiedere al personale di sala per disponibilità etichette

## **Amari**

Monaci Benedettini Cascinazza, Amaro alle erbe, Buccinasco (MI), 700 ml € 18,00