



MENU

ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI

- D** Risotto con salsiccia e uva GF € 14,00
riso carnaroli, salsiccia, uva, BRODO VEGETALE, GRANA PADANO, BURRO, pepe
- D** Tubetti di pasta con ceci e cozze LF € 14,00
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, COZZE, VINO BIANCO, BRODO VEGETALE, SEDANO, carote, cipolle, aglio, prezzemolo, ceci, olio, sale, pepe
- Fettuccine fatte da noi al peperone crusco cacio e pepe V € 12,00
UOVA, FARINA DI SEMOLA RIMACINATA, BURRO, GRANA PADANO, BRODO VEGETALE, peperone crusco, sale, pepe
- D** Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano (versione super 125 gr € 12,00) € 10,00
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA

PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

- D** Risotto con salsiccia e uva GF € 14,00
riso carnaroli, salsiccia, uva, BRODO VEGETALE, GRANA PADANO, BURRO, pepe
- D** Mezze maniche senza glutine con ceci e cozze GF, LF € 14,00
Pasta senza glutine, COZZE, VINO BIANCO, BRODO VEGETALE, SEDANO, carote, cipolle, aglio, prezzemolo, ceci, olio, sale, pepe
- D** Spaghetti senza glutine alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano (versione super 125 gr € 12,00) GF € 10,00
pasta senza glutine Rummo, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA

SECONDI PIATTI

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



- D Polpette di verdure con maionese di peperoni arrostiti** V € 9,00
SEDANO, brodo vegetale (SEDANO), UOVA, GRANA PADANO, PAN GRATTATO, cipolla, carote, patate, zucchine, 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, V, VG € 3,50
Patate, aglio, VINO BIANCO, olio, sale, pepe
- D Spinaci saltati in padella** GF, LF, V, VG € 3,50
spinaci, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)
- D Bietole saltate** GF, LF, V, VG € 6,00
bietole, aglio, olio, ACCIUGHE SOTT'OLIO, PAN GRATTATO, BRODO VEGETALE, sale, pepe
- D Zucchine trippate** GF, LF, V, VG € 6,00
zucchine, cipolla, salsa pomodoro, olio, sale, pepe, BRODO VEGETALE

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