



MENU

LE POLPETTE

PERFETTE DA SOLI O DA CONDIVIDERE

Polpettine di verza e salsiccia su crema di patate		€ 12,00
PANE, verza, salsiccia, UOVA, PROVOLA, olio, sale, pepe, patate, brodo vegetale (SEDANO), BURRO		
Polpettine di baccalà con maionese alla barbabietola	LF	€ 14,00
BACCALÀ*, PANE, pepe, prezzemolo, UOVA, sale, FARINA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, barbabietola, limone		
Polpettine di zucca e mozzarella con maionese alla senape	V	€ 12,00
Zucca, PANGRATTATO, MOZZRELLA, BURRO, UOVA, OLIO DI SEMI, SENAPE, curry, rosmarino, olio, sale, pepe		
Polpettine di patate e funghi cardoncelli con crema di formaggio	V	€ 15,00
patate, funghi cardoncelli, aglio, prezzemolo, VINO BIANCO, UOVA, GRANA PADANO, PANGRATTATO, PANNA, olio, sale, pepe		
Polpettine vegane con maionese vegana	GF, VG, V	€ 13,00
Patate, cavolo nero, carote, SEDANO, cipolla, zucca, verza, broccoli, olio, sale, pepe, formaggio vegano, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, latte di soia, limone, PAPRIKA, pan grattato gluten free		
Pallotte cacio e ova	GF, V	€ 11,00
UOVA, GRANA PADANO, PECORINO, FORMAGGI MISTI STAGIONATI, OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, cipolle, carote, SEDANO, pomodori pelati, prezzemolo, olio, sale, pepe		

LA TARTARE

Tartare di manzo con scaglie di grana e salsa di miele e senape – GF	S (100 gr)	M (150 gr)	L (200 gr)
scamone di manzo, GRANA PADANO, olio, sale, pepe, miele, senape	€ 15,00	€ 20,00	€ 25,00



PRIMI PIATTI

Risotto con cavolo nero e castagne

Riso carnaroli, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO), cavolo nero, castagne, BURRO, GRANA PADANO, olio, sale, pepe

GF, V € 15,00

Maltagliati di farro con ragù di polpo e ceci

FARINA DI FARRO, SEMOLA, UOVA, POLPO, ceci, pomodori pelati, prezzemolo, aglio, olio, sale, pepe, peperoncino, brodo vegetale (SEDANO)

LF € 16,00

Zuppa di zucca, porri, patate, funghi e taleggio

Porri, zucca, patate, brodo vegetale (SEDANO), funghi, aglio, prezzemolo, erbe aromatiche, olio, sale, pepe, TALEGGIO

GF, V € 14,00

LA CARBONARA

QUALE TAGLIA PER LA TUA CARBONARA? →

S (100 gr)	X (125 gr)	XL (150 gr)
---------------	---------------	----------------

Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA

€ 12,00 € 14,00 € 16,00

Spaghetti alla carbonara vegetariana - v

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, broccoli, zucchine, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA

€ 12,00 € 14,00 € 16,00

LE NOSTRE CARBONARE SONO SEMPRE DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

SECONDI PIATTI

Involtini di carne alla siciliana

Scamone di manzo, PANGRATTATO, MANDORLE, GRANA PADANO, uvetta, cipolla rossa, alloro, olio, sale, pepe, provola

€ 15,00

Baccalà mantecato con polenta al forno

BACCALÀ*, VINO BIANCO, LATTE, mela, cipolla, patate, brodo vegetale (SEDANO), farina di mais, GRANA PADANO, BURRO

GF € 16,00

Guanciale di manzo stracotto al vino rosso servito su purea di patate

guanciale di manzo, VINO ROSSO, FARINA 00, BURRO, SEDANO, carote, cipolla, SALUMI MISTI, brodo vegetale (SEDANO), patate, LATTE, GRANA PADANO, olio, sale, pepe

€ 20,00

Sformato di acciughe, bietole e patate

ACCIUGHE FRESCHE, bietole, patate, GRANA PADANO, UOVA, cipolla, VINO BIANCO, prezzemolo, maggiorana, PANGRATTATO, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)

€ 14,00



CONTORNI

Spinaci saltati in padella spinaci, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)	GF, LF, V, VG	€ 4,00
Autunno in forno patate, cipolla, zucca, cavolo nero, olio, sale, pepe brodo vegetale (SEDANO)	GF, LF, V, VG	€ 5,00

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheesecake con pere Biscotti gluten free, BURRO, zucchero, PHILADELPHIA, pere, zucchero a velo, panna vegetale	GF	€ 6,00
Torta di carote con crema chantilly al Florio Carote, zucchero, FARINA DI MANDORLE, FARINA 00, lievito, UOVA, mandarini, BURRO, LATTE, panna vegetale, AMARO FLORIO		€ 6,00
Mousse di castagne con salsa di cachi Castagne, latte di soia, panna vegetale, cachi, zucchero a velo	GF, VG	€ 6,00
Cantucci + calice di Passito di Pantelleria UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO	LF	€ 10,00
Cantucci 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	€ 1,50/pranzo € 2,50/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 GF - Gluten Free, LF - Lactose free, V – Vegetariano, VG – Vegano