



MENU

FUORI MENU : Insalata di puntarelle con pecorino romano e olio EVO BIO alle acciughe

Puntarelle, PECORINO ROMANO, SENAPE, olio EVO BIO, pepe, ACCIUGHE SOTT'OLIO

GF € 12,00

LE POLPETTE

PERFETTE DA SOLI O DA CONDIVIDERE

Polpettine di **salsiccia e radicchio** su crema di zola

PANE, radicchio, salsiccia, UOVA, olio EVO BIO, sale, pepe, BURRO, PANNA, GRANA PADANO, GORGONZOLA

€ 12,00

Polpettine di **pesce** con maionese al lime

BACCALA*, SCORFANO, PANE, pepe, prezzemolo, UOVA, sale, FARINA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, lime

LF € 14,00

Polpettine di **spinaci**, ceci e provola

spinaci, ceci, cipolla, carote, brodo vegetale, PANE, PROVOLA, UOVA, GRANA PADANO, olio EVO BIO, sale, pepe

V € 13,00

Polpettine di **polenta** con lenticchie e cavolo nero

Polenta, lenticchie, cavolo nero, GRANA PADANO, BURRO, olio EVO BIO, sale, pepe, brodo vegetale, acqua

GF, V € 13,00

Polpettine di **verdure** con salsa yogurt

Patate, cavolo nero, carote, SEDANO, cipolla, zucca, verza, broccoli, olio EVO BIO, sale, pepe, formaggio vegano, pan grattato gluten free, YOGURT, menta

GF, V € 13,00

Pallotte **cacio e ova**

UOVA, GRANA PADANO, PECORINO, FORMAGGI MISTI STAGIONATI, OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, cipolle, carote, SEDANO, pomodori pelati, prezzemolo, olio EVO BIO, sale, pepe

GF, V € 11,00

LA TARTARE

Tartare di manzo con scaglie di grana e maionese all'aglio

nero – GF

scamone di manzo, olio, sale, pepe, aglio nero, limone, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, UOVA, GRANA PADANO

S	M	L
(100 gr)	(150 gr)	(200 gr)
€ 15,00	€ 20,00	€ 25,00

LE DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

Degustazione di 3 salumi toscani

Salumi toscani misti dal salumificio Triglia Gombitelli di Camaione (LU)

GF, LF € 15,00

Degustazione di 3 formaggi di vaccino

Formaggi di vaccino provenienti da piccoli caseifici artigianali lombardi

GF, V € 15,00

Degustazione di salumi e formaggi

Tagliere misto con degustazione di 3 salumi e 3 formaggi

GF € 16,00



PRIMI PIATTI

Risotto ai carciofi riso carnaroli, carciofi, brodo vegetale, VINO BIANCO, aglio, BURRO, GRANA PADANO, prezzemolo, pepe	GF, V	€ 15,00
Pasta risottata con sugo di pomodorini, cozze e vongole PASTA DI SEMOLA, COZZE, VONGOLE, SCORFANO, VINO BIANCO, pomodorini, cipolle, carote, aglio, prezzemolo, brodo vegetale, pelati, olio EVO BIO, sale, pepe	LF	€ 16,00
Ziti spezzati a mano con sugo di carne alla genovese napoletana cotta sottovuoto e a bassa temperatura PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, cipolla, carne di manzo, pomodori pelati, brodo vegetale, carote, olio, sale, pepe, VINO BIANCO	LF	€ 16,00

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

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese servita con patate al forno (circa 350 gr.) Nodino di vitello, PAN GRATTATO, BURRO, UOVA, patate, olio EVO BIO, sale, pepe, pomodorini, rucola, zucchero		€ 28,00
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE – CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA		
Agnello cacio e ova – piatto tipico abruzzese Cosciotto d'agnello, erbe aromatiche, ginopro, olio EVO BIO, sale, brodo vegetale, pepe, VINO BIANCO, UOVA, GRANA PADANO, limone	GF	€ 18,00
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, patate, LATTE, GRANA PADANO, olio, sale, pepe		€ 20,00
Seppia arrostita con insalatina di finocchi e arance SEPPIA, CROSTACEI, olio EVO BIO, sale, pepe, PAN GRATTATO, VINO BIANCO, arancia, finocchi, prezzemolo	LF	€ 20,00
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE – CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA		
Cavolfiore al forno su crema di patate e barbabietola Cavolfiore bianco, cipolla, patate, barbabietole, olio EVO BIO, sale, pepe, brodo vegetale	GF, LF, V, VG	€ 14,00



CONTORNI

Insalatina di finocchi e arance finocchi, arance, olio EVO BIO, sale, pepe	GF, LF, V, VG	€ 5,00
Patate al forno patate, olio EVO BIO, sale, pepe, BURRO	GF, V	€ 5,00

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Il Bocconotto FARINA 00, BURRO, MANDORLE, UOVA, cannella, zucchero, marmellata di lamponi, zucchero a velo, cacao amaro		€ 7,00
Cheesecake con pere Biscotti gluten free, BURRO, zucchero, PHILADELPHIA, pere, zucchero a velo, panna vegetale	GF	€ 6,00
Mousse di cioccolato con sale dolce di Cervia cioccolato, latte di soia, panna vegetale, zucchero, sale dolce di Cervia	GF, LF	€ 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

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