



# 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

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Risotto ai carciofi</b><br>riso carnaroli, carciofi, brodo vegetale, VINO BIANCO, aglio, BURRO, GRANA PADANO, prezzemolo, pepe   | GF, V | € 15,00 |
| <b>Pasta risottata con sugo di pomodorini, cozze e vongole</b><br>PASTA DI SEMOLA, COZZE, VONGOLE, SCORFANO, VINO BIANCO, pomodorini, cipolle, carote, aglio, prezzemolo, brodo vegetale, pelati, olio EVO BIO, sale, pepe                      | LF    | € 16,00 |
| <b>Ziti spezzati a mano con sugo di carne alla genovese napoletana cotta sottovuoto e a bassa temperatura</b><br>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<br>(100 gr) | X<br>(125 gr) | XL<br>(150 gr) |
|---------------|---------------|----------------|
|---------------|---------------|----------------|

|   |         |         |         |
|---|---------|---------|---------|
| <b>Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano</b><br>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 |
| <b>Spaghetti alla carbonara vegetariana - v</b><br>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

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



## CONTORNI

|  |                  |        |
|--|------------------|--------|
| <b>Insalatina di finocchi e arance</b><br>finocchi, arance, olio EVO BIO, sale, pepe | GF, LF, V,<br>VG | € 5,00 |
| <b>Patate al forno</b><br>patate, olio EVO BIO, sale, pepe, BURRO                    | GF, V            | € 5,00 |

## DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| <b>Il Bocconotto</b><br>FARINA 00, BURRO, MANDORLE, UOVA, cannella, zucchero, marmellata di lamponi, zucchero a velo, cacao amaro |        | € 7,00  |
| <b>Cheesecake con pere</b><br>Biscotti gluten free, BURRO, zucchero, PHILADELPHIA, pere, zucchero a velo, panna vegetale          | GF     | € 6,00  |
| <b>Mousse di cioccolato con sale dolce di Cervia</b><br>cioccolato, latte di soia, panna vegetale, zucchero, sale dolce di Cervia | GF, LF | € 6,00  |
| <b>Cantucci + calice di Passito di Pantelleria</b><br>UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO                           | LF     | € 10,00 |
| <b>Cantucci</b><br>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