

Dal bancone

Burrata, puntarelle e confit (latte e glutine) *Euro 12*

Carpaccio Black angus con carciofi *Euro 16*

Bufala con culaccia di Parma (latte) *Euro 14*

Bresaola di Wagiu senza conservanti *Euro 14*

Acciughe del Cantabrico, burro salato, piquillo (latte e glutine) *Euro 14*

Insalata di farro *Euro 10*

Degustazione di 6 Formaggi con mostarde (latte) *Euro 14*

Gran piatto di salumi e formaggi (per 2 ps) (latte) *Euro 29*

(una selezione fra quelli proposti) (Prosciutto Crudo Parma 24 mesi, schiena di maiale nero, salame e soppressa, speck, guanciale, lonza affumicata)

Piccola 10,00 Media €18,00 Grande €28,00

Degustazione salumi spagnoli

(selezione) Jamón de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi

Pata Negra cotto, Cecina de León, chorizo

Piccola €20,00 Media €30,00 Grande €50,00

Piatto di Jamón de Bellota 100% ghianda oltre 48 mesi

(100% naturale, senza glutine, senza lattosio)

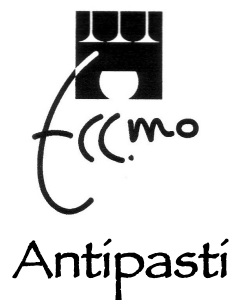
Piccolo €28,00 Medio €45,00 Grande €60,00

Piatto di Patanegra iberico cotto

Piccolo €13,00 Medio €22,00 Grande €30,00

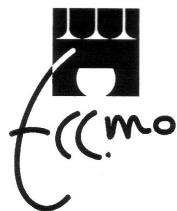
Sott' oli piccoli/grandi euro 10,00/15,00

Sott' aceti euro 8,00/12,00



Tartare di manzo, salsa tartara e cips di pane (glutine, uova, senape)	<i>Euro 16</i>
Vitello tonnato, cremoso di tonno, polvere capperi, salsa acciughe (uova)	<i>Euro 16</i>
Mozzarelle carozza , riduzione datterino, stracciatella, basilico (glutine, uova, latte)	<i>Euro 14</i>
Tortino di bufala, salsa di piquillo (latte, uova)	<i>Euro 14</i>
Pollo croccante, salsa agrodolce, insalatina fresca, maionese al limone (olio semi, uova, glutine)	<i>Euro 16</i>

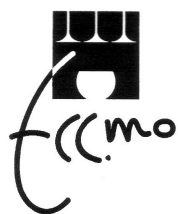
***alcuni prodotti a seconda stagionalita' potrebbero essere surgelati



Primi piatti

Linguine con pesto di pistacchio, pecorino e datterino confit (glutine, latte, frutta a guscio)	<i>Euro 16</i>
Parmigiana di melanzane (glutine, latte, sedano)	<i>Euro 14</i>
Pacchero con ragù di gallo (glutine, sedano,)	<i>Euro 16</i>
Raviolo con fiori di zucca, crema di zucchine robiola di capra (glutine, latte, uova)	<i>Euro 14</i>
Bucatini con datterino confit, pomodoro secco, olive taggiasche e capperi di pantelleria (glutine)	<i>Euro 14</i>

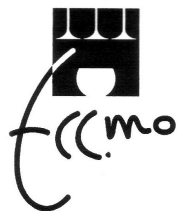
***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati



Le carni

Costata di Sorana	<i>Etto euro 6,0</i>
Tagliata di manzo	<i>Al pz euro 16</i>
Panzanina	<i>Etto euro 6,0</i>
La Fiorentina	<i>Etto euro 6,5</i>
Bracioline di Iberico pz due	<i>Euro 22</i>
Filetto di manzo	<i>Al pz euro 25</i>
Tagliata di pollo	<i>Al pz euro 12</i>
Costicine d'agnello alla griglia	<i>Euro 26</i>
Nodino di vitello	<i>Etto euro 6,5</i>

***alcuni prodotti a seconda stagionalita' potrebbero essere surgelati



Le nostre proposte

Orecchia di elefante (glutine, uova, senape)	<i>Euro 20</i>
Insalata gamberi (crostacei)	<i>Euro 20</i>
Caesar salad (latte)	<i>Euro 18</i>
Linguine aragosta min. per 2 (sedano, glutine, crostacei)	<i>Euro 70 per 2 ps</i>

Contorni di stagione

Patate al forno	<i>Euro 6</i>
Insalata russa (uova)	<i>Euro 6</i>
Caponata (sedano)	<i>Euro 6</i>
Insalata mista	<i>Euro 6</i>

***alcuni prodotti a seconda stagionalita' potrebbero essere surgelati



Tiramisù classico (uova, latte, glutine)	<i>Euro 8</i>
Panna cotta, fragole e crumble di cioccolato (uova, latte, glutine)	<i>Euro 8</i>
Salame al cioccolato (uova, latte, glutine)	<i>Euro 8</i>
Crema con biscotti (uova, latte, glutine)	<i>Euro 7</i>
Gelati e sorbetti (latte e glutine)	<i>Euro 7</i>
***alcuni prodotti a seconda stagionalità potrebbero essere surgelati	



Prosecco Docg brut S.Merotto	<i>Euro 3,50</i>
Trento Doc brut Bongiovanni	<i>Euro 5,00</i>
Franciacorta D.Z. no solfiti Majolini	<i>Euro 8,00</i>
Rosè de Noirs D.Z. Villa Parens	<i>Euro 8,00</i>
<i>Sauvignon Blanc Clody Bay -New Zeland</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Ribolla gialla 2021 Villa Parens</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Bianco Assirtico 2018 Karamolegos -Grecia</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Vermentino 2019 C.Mesa</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Liguria rosso "Re Conteso" 2018 La Felce</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Schiava "Becado" 2022 Andrian</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Re Fosco 2009 Le vie di Zamo</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Rosso Colombaia 2017 Zerbosco</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Marche Rosso Benedetto 2015 di Giulia</i>	<i>Euro 3,50</i>
<i>Carignano del Sulcis Buoì 2018 C.Mesa</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Pinot nero 2021 Borgogna Ferraud</i>	<i>Euro 5,00</i>