

# Antipasti di terra

## 1. TAGLIERE DI SALUMI CON BUFALA E GNOCCHO FRITTO

(crudo di parma,salame,pancetta,speck,coppa stagionata,bufala,gnocco fritto)

(allergeni N\*1-6-7)

**(per 4 pax) €20,00**

**(per 2 pax) €12,00**

## 2. TAGLIERE DI SALAMI CON PECORINO, MOSTARDA E POMODORI SECCHI

(salame felino,salame piacentino,cacciatorino,salame piccante,salame della duja, pecorino, pomodori secchi,mostarda,gnocco fritto)(allergeni N\*1-6-7-12)

**(per 4 pax) €26,00**

**(per 2 pax) €14,00**

## 3. PATATE E CARCIOFI CON SCAGLIE DI PECORINO ROMANO

(patate,carciofi,pecorino romano,olio,sale,pepe)(allergeni N\*7)

**€13,00**

## 4. BRUSCHETTONE CON POMODORO E STRACCIATELLA

(pane,aglio,olio,pomodori,basilico,sale,pepe,burrata)(allergeni N\*1-7-11)

**€12,00**

## 5. BRUSCHETTONE AI FORMAGGI E FUNGHI

(pane,zola,taleggio,brie,funghi,olio,aglio,prezzemolo)(allergeni N\*1-7-11)

**€14,00**

## 6. FIORI DI ZUCCA AL FORMAGGIO IN PASTELLA CON POMODORI SECCHI

(fiori di zucca,formaggio,farina,lievito,olio di semi,sale,pepe)(allergeni N\*1-7-11)

**€15,00**

## 7. POLENTA FRITTA CON SALAMINO DELLA DUJA E PECORINO

(salame della duja,polenta,olio,sale,pecorino,latte)(allergeni N \*1-7)

**€14,00**

# Antipasti di mare

## 1. INSALATA DI GAMBERI E CARCIOFI

(gamberi, carciofi, soia, prezzemolo) (allergeni n\*4,6,2)

€16,00

## 2. IMPEPATA DI COZZE

(cozze, aglio, olio, prezzemolo, limone, pepe) (allergeni n\*14)

€14,00

## 3. SPADELLATA DI PATATE, CARCIOFI E GAMBERI

(gamberi, patate, carciofi, sale, pepe, olio, aglio, prezzemolo) (allergeni n\*1,4,14,8)

€16,00

## 4. SPADELLATA DI PATATE, PORCINI E GAMBERI

(patate, porcini\*, gamberi\*, olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe) (allergeni n\*4)

€18,00

## 5. ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON BRUSCHETTE

(moscardini, capperi, olive, olio, sale, pepe, pomodorini, pomodoro, prezzemolo, dragoncello, pane) (allergeni N\*1-4-9-11-12-14)

€16,00

# Primi di terra

## 1. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

(SPAGHETTI DI SEMOLA, GUANCIALE, PEPE, OLIO, UOVA, GRANA) (ALLERGENI N\*1,3,7)

€14,00

## 2. PACCHERI CACIO E PEPE CON CARCIOFI CROCCANTI

(PASTA FRESCA, OLIO, PECORINO ROMANO, SALE, PEPE, CARCIOFI) (ALLERGENI N\*1,7)

€15,00

## 3. SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGU DI CINGHIALE

(SPAGHETTI FRESCHI, CARNE DI CINGHIALE, POMODORO, SALE, PEPE, OLIO, CONCENTRATO) (ALLERGENI N\*1,9)

€16,00

## 4. RISOTTO AI PORCINI

(RISO CARNAROLI, CIPOLLA, OLIO, PORCINI\*, BRODO DI CARNE, BURRO, GRANA, PANNA) (ALLERGENI N\*7-9)

€15,00

## 5. GNOCCHI ALLA SORRENTINA

(GNOCCHI DI PATATE, POMODORO, SEDANO, CAROTE, CIPOLLE, MOZZARELLA) (ALLERGENI N\*1,9,7)

€12,00

## 6. PACCHERI AL RAGU DI CERVO E PORCINI

(PASTA FRESCA, FUNGHI PORCINI ESSICATI, CERVO, OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO, ERBE AROMATICHE) (ALLERGENI N\*1,9,12)

€16,00

## 7. GNOCCHI RADICCHIO E ZOLA

(GNOCCHI DI PATATE, RADICCHIO, ZOLA, OLIO, BURRO, PEPE, PREZZEMOLO) (ALLERGENI N\*1,3,7)

€14,00

## 8. RISOTTO AI CARCIOFI

(RISO CARNAROLI, CARCIOFI, CIPOLLA, GRANA, BURRO, PANNA, SALE, PEPE, PREZZEMOLO, BRODO DI CARNE) (ALLERGENI N\*7,9)

€15,00

# Primi di mare

## 1. PACCHERI CON CARCIOFI, GAMBERI

(PACCHERI FRESCHI, CODE DI MANZANCOLLE\*, SALE, PEPE, OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO)

(ALLERGENI N\*1,4,2)

€16,00

## 2. RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

(RISO CARNAROLI, CIPOLLA, COZZE, VONGOLE, CALAMARI\*, GAMBERI\*,  
POMODORO, OLIO, BURRO, GRANA, PANNA, PEPE, PREZZEMOLO) (ALLERGENI N\*2,4,9,7,14)

€16,00

## 3. LINGUINE ALLO SCOGLIO

(PASTA DI SEMOLA, COZZE, VONGOLE VERACI, TOTANI\*, GAMBERI\*, POMODORO, AGLIO,  
PEPERONCINO, PEPE, PREZZEMOLO, VINO BIANCO) (ALLERGENI N\*1,2,4,9,14)

€18,00

## 4. SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA

(PASTA DI SEMOLA, VONGOLE VERACI, PEPE, AGLIO, PREZZEMOLO, BOTTARGA,  
VINO BIANCO, OLIO) (ALLERGENI N\*1,2,4)

€18,00

## 5. RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

(RISO CARNAROLI, SEPPIA\*NERO DI SEPPIA, PEPE, OLIO, PREZZEMOLO,  
FORMAGGIO, BURRO, PANNA) (ALLERGENI N\*9,4,7)

€14,00

# Secondi di terra

## 1. TAGLIATA DI FILETTO ALLA ROBERSPIERRE

(FILETTO DI MANZO,SALE,PEPE,OLIO,ROSMARINO,TIMO,PEPE VERDE,PEPE ROSA)

€19,00

## 2. ORECCHIA DI ELEFANTE

(COSTOLETTA DI VITELLO,UOVA,PANE,SALE,RUCOLA,POMODORINI,OLIO DI SEMI)

(ALLERGENI N\*1,3,5)

€20,00

## 3. COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE

(PETTO DI POLLO,PANE GRATTUGIATO,UOVO,SALE,OLIO DI SEMI) (ALLERGENI N\*1,3,5)

€12,00

## 4. FILETTO DI MANZO AL LARDO E PORCINI

(FILETTO DI MANZO,FUNGHI PORCINI\*,LARDO,SALE,PEPE,OLIO,FARINA,BRANDY,VINO BIANCO,BURRO) (ALLERGENI N\*1,7)

€22,00

## 5. FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO

(FILETTO DI MANZO,SALE,OLIO,PEPE,BURRO,VINO BIANCO,ACETO BALSAMICO,FARINA,GLASSA DI ACETO BALSAMICO) (ALLERGENI N\*1,7)

€21,00

## 6. FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

(FILETTO DI MANZO,FARINA,SALE,PEPE,OLIO,BURRO,PEPE VERDE,SENAPE,BRENDY,VINO BIANCO,PANNA) (ALLERGENI N\*1,7,10)

€21,00

## 7. TAGLIATA DI CONTROFILETTO

(SALE,PEPE,OLIO) (ALLERGENI N\* 7)

**RUCOLA POMODORINI E GRANA / CARCIOFI / PISTACCHI**

€19,00

# Secondi di mare

## 1. TONNO SCOTTATO CON CIPOLLE IN AGRODOLCE

(TONNO FRESCO,SALE,OLIO,PEPE,CIPOLLE,ZUCCHERO,ACETO) (ALLERGENI N\*4)

€22,00

## 2. GRIGLIATA DI PESCE

(TOTANI\*,GAMBERONI\*,BRANZINO\*,ORATA\*,SPADA,TONNO,OLIO,SALE) (ALLERGENI N\*4)

€23,00

## 3. TRANCIO DI SPADA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE

(SPADA FRESCO,SALE,OLIO,PEPE,CIPOLLE,ZUCCHERO,ACETO) (ALLERGENI N\*4)

€ 20,00

## 4. FRITTO MISTO CON ZUCCHINE

(ANELLI DI CALAMARI\*,GAMBERI\*,ZUCCHINE,SALE,OLIO DI SEMI,FARINA) (ALLERGENI N\*4,5,1)

€18,00

## 5. FRITTO DELLA DAMA €19,00

(ANELLI D CALAMARI\*,GAMBERI\*,GAMBERONI\*,SARDE,SEPIE\*,FARINA,OLIO DI SEMI,SALE)

(ALLERGENI N\*4,1,5)

€19,00

## 6. GAMBERONI GRATINATI

(GAMBERONI\*,PANE GRATTUGIATO,ERBE AROMATICHE,SALE,PEPE,OLIO,CIPOLLA,AGLIO,  
PREZZEMOLO) (ALLERGENI N\*4,1)

€22,00

# Contorni 5€

## 1. CAPONATA SICILIANA

(MELANZANE, PEPERONI, SEDANO, CIPOLLE, OLIO, OLIVE, SALE, PEPE, ACETO, CONCENTRATO, ZUCCHERO) (ALLERGENI N\*9)

## 2. PATATINE FRITTE

(PATATE, SALE, OLIO DI SEMI) (ALLERGENI N\*1)

## 3. VERDURE ALLA GRIGLIA

(ZUCCHINE, MELANZANE, ZUCCA, TREVISANA)

## 4. ZUCCA MARINATA

(ZUCCA, ACETO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO, SALE, PEPE, OLIO, ERBE AROMATICHE, AGLIO)

## 5. SPINACI AL BURRO

(SPINACI, BURRO, SALE) (ALLERGENI N\*7)

## 6. INSALATA MISTA

(INSALATA MISTA, POMODORINI)

## 7. BASTONCINI DI ZUCCA AL ROSMARINO

(ZUCCA, OLIO, SALE, PEPE, ROSMARINO, AGLIO)

# Insalatone

## 1. INSALATONA MEDITERRANEA

(INSALATA MISTA, POMODORINI, TONNO, OLIVE, GRANA, MOZZARELLINE, MAIS, POMODORINI)  
(ALLERGENI N\*7,4)

€11,00

## 2. INSALATONA MARINARA

(INSALATA MISTA, POMODORINI, GAMBERI, MAIS, GRANA, PATATE LESSE, LIME)  
(ALLERGENI N\*2,4,7)

€14,00

## 3. INSALATINA MONTANARA

(INSALATA MISTA, POMODORI SECCHI, TALEGGIO, FUNGHI CHAMPIGNON, MAIS, CIPOLLA)  
(ALLERGENI N\*7)

€14,00



# Piatti Unici

## 1. RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO

(RISO CARNAROLI, OSSOBUCO DI VITELLO, FARINA, POMODORO, AGLIO, SEDANO, CIPOLLA, CAROTE, ZAFFERANO, ERBE AROMATICHE, LIMONE) (ALLERGENI N\*2-4-7-9)

**€25,00**

## 2. PAELLA VALENCIANA (CON CARNE E PESCE)

(RISO PARBOILED, CURRY, CURCUMA, ZAFFERANO, OLIO, AGLIO, SALE, PEPE, PEPPERONCINO, BURRO, PISELLI\*, PEPERONI, CROSTACEI\*, POLLO, SALSICCIA, MAIALE, TOTANI, CODE DI MANZANCOLLA, MOLLUSCHI\*, PREZZEMOLO) (ALLERGENI N\*2-4-7-14)

**MIN 2 PAX €26,00 A PERSONA**

## 3. PAELLA CATALANA (CON PESCE E MOLLUSCHI) MIN 2 PAX

(RISO PARBOILED, TOTANI, CODE DI MANZANCOLLE\*, CROSTACEI\* MOLLUSCHI\*, CURRY, CURCUMA, ZAFFERANO, OLIO, AGLIO, BURRO, PEPPERONCINO, PISELLI\*, PREZZEMOLO) (ALLERGENI N\*2-4-7-14)

**€26,00 A PERSONA**

## 4. STUFATO DI CINGHIALE CON POLENTA

(SPEZZATINO DI CINGHIALE, CAROTE, SEDANO, CIPOLLE, GINEPRO, VINO ROSSO, SALE, PEPE, POMODORO)

**€25,00**

## 5. BRASATO DI MANZO CON POLENTA

(SCAMONE DI MANZO, POMODORO, CIPOLLA, SEDANO, CAROTE, ERBE AROMATICHE, AGLIO, PEPE) (ALLERGENI N\*9,7)

**€22,00**

## 6. BACCALA MANTECATO ALLA VICENTINA CON POLENTA

(BACCALA\*, CIPOLLA, CAPPERI, ACCIUGHE, FARINA, PEPPERONCINO, PREZZEMOLO, OLIO, AGLIO, POMODORINI, PANNA) (ALLERGENI N\* 1,4,7)

**€25,00**



### **7. CASSEOUA CON POLENTA**

(VERZE, SEDANO, CAROTE, CIPOLLE, POMODORI PELATI, PUNTINE, PIEDINI, COTENNA, MUSETTO, VERZINI, OLIO, SALE, PEPE) (ALLERGENI N\*9)

**€25,00**

### **8. PIZZOCHERI ALLA VALTELLINESE €22,00**

(PIZZOCHERI DI GRANO SARACENO, SALE, PEPE, OLIO, AGLIO, SALVIA, BURRO, FORMAGGIO, COSTE, VERZE, PATATE) (ALLERGENI N\*1-7)

**€22,00**

### **9. BOCCONCINI DI CERVO INSALMI CON POLENTA**

(CARNE DI CERVO\*, VINO ROSSO, OLIO, CAROTE, CIPOLLE, SEDANO, POMODORO, PEPE, ERBE AROMATICHE, SALE, OLIO) (ALLERGENI N\*9)

**€26,00**

### **10. ZUPPA DI PESCE CON BRUSCHETTE €26,00**

(COZZE, VONGOLE, FASOLARI, MOSCARDINI\*, SEPIE\*, SPADA, TONNO, PEPERONCINO, PEPE, AGLIO, OLIO, BASILICO, PREZZEMOLO, GAMBERI\* TOTANI\*)

# DESSERT

## DOLCI DELLA CASA

5€

## SEMIFREDDI

4,50€

## SORBETTO AL LIMONE

3,50€

## FRUTTA DI STAGIONE

4,50€

# BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE

2,50€

BEVANDE ANALCOLICHE IN LATTINA

3€

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA (30 CL)

3€

BIRRA MEDIA ALLA SPINA (40 CL)

4,50€

VINO SFUSO 25 CL

2,50€

VINO SFUSO 50 CL

4€

AMARI

4,50€

CAFFÈ

1,50€

DECAFFEINATO E ORZO

2€

COPERTO 2,50€ A PERSONA