

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, PEPERONCINO, 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, PEPERONCINO, 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, PEPERONCINO, 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

6€

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 5,00/6,00€

CAFFÈ 1,50€

DECAFFEINATO E ORZO 2€

COPERTO 2,50€ A PERSONA