

GLI SPECIALI DEL GIORNO

TAGLIERE CON PINSA ROMANA, MELANZANE, FIOR DI LATTE, SPECK E
VERDURE IN GIARDINIERA FATTA IN CASA IN VASOCOTTURA 13€

CHOPPING BOARD WITH PINSA AUBERGINES, FIORDILATTE CHEESE, SPECK
AND HOMEMADE GIARDINIERA ON THE SIDE 13€
(Lattosio/lactose – glutine/gluten)

VERDURE AL FORNO INVERNALI CON PROVOLA ALLA GRIGLIA E JULIENNE DI
MELANZANE SOTT'OLIO 10€

BAKED VEGETABLES, WITH GRILLED PROVOLA CHEESE AND AUBERGINE A LA
JULIENNE IN OLIVE OIL 10€
(Lattosio/lactose)

INSALATA BIOLOGICA CON VERDURE CROCCANTI, CAROTE, ZUCCHINE E
POMODORINI 7€
BIOLOGIC SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES, CARROTS, ZUCCHINI AND
TOMATOES 7€
(Senape, Mustard)

MISTICANZA DI TONNO CON DATTERINI, VERDURE CROCCANTI 13€
SALAD WITH TUNA, DATTERINI TOMATOES, CRUNCHY VEGETABLES 13€
(Pesce/Fish)

PRIMO

RISOTTO AUTUNNALE ALLA ZUCCA E CREMOSO DI ZOLA 15€
PUMPKIN RISOTTO AND ZOLA CREAMY SAUCE 15€
(Lattosio/lactose)

GNOCCHI DI PATATE CON RAGU' DI SEPPIA, OLIVE TAGGIASCHE E MAGGIORANA
15€

HOMEMADE GNOCCHI WITH CUTTLFISH RAGU TAGGIASCA OLIVES AND
MARJORAM 15€
(Glutine/gluten, Pesce/fish Uova, egg)

RAVIOLI DI BORRAGINE CON PESTO DI RUCOLA E PISTACCHI,
STRACCIATELLA 15€

BORRAGE RAVIOLI (PASTA), WITH ROCKET PESTO SAUCE, PISTACHIOS AND
STRACCIATELLA CHEESE 15€
(Lattosio/lactose, Glutine/gluten, Frutta secca/dried fruit)

SECONDO

OSSOBUCO CON POLENTA MORBIDA E FUNGHI PORCINI 20€

BRAISED VEAL WITH SOFT POLENTA AND PORCINI MUSHROOMS 20€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON GRATIN DI BROCCOLI E PATATE CON
FOGLIE DELL'ORTO 20€

SIRLOIN MEAT CUT, KAJUN SPICES, BROCCOLI AND POTATOES GRATIN AND
GARDEN LEAVES 20€

POLPO CBT CON CREMA DI ZUCCA, CAROTE E ZENZERO E CHIPS DI PATATE
HOMEMADE 20€

OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH PUMPKIN CREAM, CARROTS,
GINGER AND HOMEMADE POTATOES CHIPS 20€
(Pesce/fish, Lattosio/lactose)

CONTORNO

ERBETTE COLORATE SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 5€
COLORED HERBS SAUTEED WITH GARLIC, OIL AND RED PEPPER 5€

PATATE AL FORNO 5€
BAKED POTATOES 5€

DOLCE

TORTE DELLA CASA 5€
HOMEMADE CAKES 5€
(Glutine, lattosio/ Gluten, lactose, Uova/egg)

SBRISOLONA CON MOUSSE DI NOCCIOLA E SALSA AI LAMPONI 5€
SBRISOLONA WITH NUTS MOUSSE AND RASPBERRY SAUCE 5€
(Lattosio/lactose, glutine/gluten)

ANANAS CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 5€
PINEAPPLE WITH BERRIES SAUCE 5€
GELATO AL FIORDILATTE 5€
FIORDILATTE ICECREAM 5€
(Lattosio/lactose)

COPERTO 2€ (INCLUDE PANE)

CAFFE' 1,5€

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE IN VETRO DA 50 cl 2,00€

ACQUA NATURALE FRIZZANTE IN VETRO da 75 cl 3,00€

* PER ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO

**PER AGGIUNTE O PIATTO ABBONDANTE: 2€

*** ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI