

Non puoi pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non hai mangiato bene

Virginia Wolf

Per iniziare

Uovo cotto a bassa temperatura, zucchine, fiori di zucca, parmigiano e tartufo estivo 1-3-7

€ 16,00

Insalatina di porcini, sedano, pinoli e parmigiano 7-8-9

€ 16,00

Polpo, gazpacho, insalatina di avocado e amaranto 4

€ 15,00

Vitello tonnato con spuma di alici e polvere di tuorlo d'uovo 3-4

€ 15,00

Tartara di manzo tradizionale gr.180 1-10

€ 20,00

Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano, miele e noci 7-8

€ 20,00

La bufala

Mozzarella di Bufala 250g €10,00 7

- con alici del Cantabrico € 18,00 4-7

- con prosciutto di Sauris € 16,00 7

- con pomodorini De Carlo € 14,00 7

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

I primi

Linguine aglio olio e peperoncino, ricci di mare e pane croccante 1-14

€18,00

Risotto alle melanzane affumicate, carpaccio di gamberi rossi, basilico e pistacchi 2-8

€ 17,00

Fettuccine al ragù bianco d'anatra con fonduta di parmigiano 1-7

€ 15,00

Fregola sarda aglio olio e peperoncino, vongole e bergamotto 1-13

€ 15,00

Spaghettoni Verrigni cacio e pepe e fiori di zucca 1-7

€ 13,00

I secondi

Filetto di vitello panato ai grissini, foie gras, patate affumicate e ciliegie, spinaci 1

€ 23,00

Maialino da latte, topinambur, galletti e cicoria ripassata

€ 22,00

Trancio di spigola, fagiolini, pesto di basilico e crema di vongole 4

€ 22,00

Costata di manzo 3-7

€ 28,00

Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad 1-3

€ 12,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato 4

€ 14,00

Contorni

Porcini alla piastra

€ 12,00

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

I salumi

Mortadella Classica Bonfatti Presidio Slow Food (Ferrara)

€14 ,00

Fiocco di Culatello (Parma)

€ 16,00

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Prosciutto San Daniele (Friuli)

€ 18,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

Le nostre selezioni di formaggi

Selezione formaggi molli Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi stagionati Italiani (4 tipologie)

€ 18,00

Selezione formaggi mista Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi mista Francesi (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi Italia VS Francia (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi erborinati Italiani e dal Mondo (4 tipologie)

€ 18,00

I dolci

Tiramisù espresso 1-3-7

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema 1-7-8

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione 1-7

€8,00

Cheesecake cocco e passion fruit 1-7

€ 8,00

Selezione di gelati di nostra produzione 1-3-8

€ 8,00

La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Acqua

€ 2,00

Cestino di Pane

€ 3,00

Birre in bottiglia

Baladin Isaac cl.33	€ 6,00
Baladin Isaac cl.33	€ 6,00
Baladin Nazionale cl. 33	€ 6,00
Baladin Super Bitter cl. 33	€ 6,00
Baladin wayan cl.33	€ 6,00
Menabrea cl. 33	€ 4,00
Menabrea Ambrata cl. 33	€ 4,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Col de Mez	Veneto	€ 4,80
Franciacorta Mosnel brut	Lombardia	€ 8,00
Trento Doc Ferrari Perlè '14	Trentino	€ 8,00
Champagne Blanc de Noirs Barbichon	Francia	€ 12,00
Champagne Clandestin cuvèe les Semblables	Francia	€ 15,00

Vini bianchi

Pinot Bianco DOC '18 Hartmann Donà	Alto Adige	€ 7,00
Verdicchio di Matelica DOC '18 La Monacesca	Marche	€ 6,00
Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC '18 Livio Felluga	Friuli	€ 7,00
Gewurztraminer DOC Merus '19 Tiefenbrunner	Alto Adige	€ 6,50
Bourgogne Cuvèe les Equinces '16 Berlancourt	Borgogna	€ 9,00

Vini rossi

Lacrima di Morro d'Alba DOC Rubico '19 Marotti Campi	Marche	€ 6,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG '15 Domini Veneti	Veneto	€ 10,00

Rosso di Montepulciano DOC Prugnolo '18 Boscarelli	Toscana	€ 7,00
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento '17 Montalbera	Piemonte	€ 6,00
Bourgogne Pinot Noir Les Barrigards '17 Domaine J.B. Boudier	Borgogna	€ 10,00

Vini da dessert

Barolo Chinato	Piemonte	€ 8,00
Calcaia Orvieto Superiore '16 Barberani	Umbria	€ 8,00
Passito di Pantelleria	Sicilia	€ 8,00
Sauternes	Francia	€ 8,00