

Antipasti

Bancone:

Cocktail di gamberi*	12.00	3,4
Alici, burrata e pomodorini	10.00	4,7
Crostini con fegatelli	9.00	1,3,4,7
Pan di Parma	8.00	1
Pane, burrata, alici e Lime	10.00	1,4,7
Giardiniera	6.00	9
Misto di Salumi	14.00	
Formaggi	14.00	7
Prosciutto al coltello	12.00	
Culatta	14.00	

Cucina:

Polpette di pulled pork	9.00	1,3,4,5,9
Polpette di bollito	13.00	1,3,4,5,7
Gnocco fritto con culatta di Vescovi	10.00	1,3,5,7
Tartare di ombrina*con zucca	11.00	1,2,4
Tartare di scottona(Bott.Liberati)con con Berberè e lime	15.00	

Primi

Fettuccine crema di olio Pignatelli e Parmigiano 24mesi	12.00	1,3,7
Casereccie con genovese di polpo*	15.00	1,3,4,9
Tonnarelli amatriciana	12.00	1,3,7
Tonnarelli al ragu' di prosciutto	13.00	1,3,7,9

Secondi

Bancone:

Salmone*affumicato con gel di cipolla 12.00 4

Alici* marinate con salsa verde 12.00 4,12

Cucina:

Polpo* con crema di patate e pomodori confit 17.00 4,6,7,9,14

Costata di manzo (350gr) con patatine fritte 28.00 1,5

Pollo alla cacciatora 13.00 4

Vitello tonnato 15.00 3,4,5

Roastbeef di anatra con salsa al Porto e nocciole 15.00 1,7,9,10,11

Caesar Salad a modo nostro 13.00 1,3,7

Cavolo nero con uovo poché e parmigiano 12.00 1,3,7

Club sandwich di Roastbeef con patatine homemade 16.00 1,3,5,7

Barnaba San con patatine homemade 14.00 1,3,5,6,7

Pastrami Sandwich con patatine homemade 18.00 1,3,6,7,8,9

Contorni

Cavolo nero ripassato 7.00

Verza ripassata 7.00

Patatine fritte Homemade 7.00 1,4,5

Dolci

Mousse di yogurt, crumble, coulis di fragole 8.00 1,7

Salame al cioccolato 5.00 1,3,7

I numeri accanto agli alimenti si riferiscono agli allergeni presenti la cui lista è consultabile chiedendo al personale. I prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere abbattuti all'interno del locale o congelati.