

Antipasti

Bancone:

Baccalà Mantecato con panzanella 12.00 1,4

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

Insalata di gamberi* con yogurt al lime 13.00 1,2,4,7

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

Tonnarelli ai pomodori estivi 12.00 1,3

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

Bancane:

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

Saltimbocca di animelle con scapece di zucchine 15.00 1,5,9

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

Bieta rossa 7.00

Cavolo nero ripassato 7.00

Cicoria ripassata 7.00

Patatine fritte Homemade 7.00 1,4,5

Dolci

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

Zabaione con lingue di gatto 8.00 1,3

salame al cioccolato 5.00 1,3,7

Crostata con confettura del giorno 7.00 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.