

Fuori Menu:

Pane e coratella 10,00 1,7,9
Tonnarelli con ragù di polpo 13.00 13,14

Antipasti

Bancone:

Burrata, alici e pomodorini semi dry 10.00 4,7
 Pane, burrata, alici e lime 10.00 1,4,7
Patè di fegatelli e gel di cipolla 9.00 1,3,4,7
 Misto di Salumi 14.00
 Formaggi 14.00 7
 Culatta 14.00
Pan di Parma (pane, pomodoro e culatta) 8.00 1
Baccalà mantecato e gel di cipolla 12.00 1,4
 Salmone marinato, pane e burro 10.00 1,7
 Aringa, patate e panna acida 10.00 4,7,9

Cucina:

Polpette di bollito 13.00 1,3,4,5,7
Polpette di Pulled Pork 9.00 1,3,10
 Gamberi* in tempura 7.00 1,2,4,5
 Stripes di pollo 6.00 1,3
 Moscardini fritti 7.00 1,2,4,5,14
 Friggitelli fritti 5.00
Insalata di gamberi* alla Catalana 13.00 2,4,11
Tartare di scottona con cipolla in agrodolce, nocciole e maio
 speziata 15.00 3,8

Primi

Carbonara 14.00 1,3,7

Pici con ragù bianco di anatra, crema di parmigiano e riduzione di
Porto 15.00 1,7,9

Calamarata in zuppa di pesce 15.00 1,2,3,14

Spaghettoni al pomodoro del piennolo e
mozzarella disidratata 12.00 1,7

Secondi

Cucina:

Caesar Salad a modo nostro 13.00 1,3,7

Roastbeef Club Sandwich con patatine Fritte Homemade 16.00 1,3,5,7

Bun con cotoletta di baccalà 16.00 1,3,4,6,7,11,14

Baccalà, alici e pomodoro 18.00 1,4

Agnello, puntarelle e maio alle alici 20.00 3,4,7

Animelle, zucca, gorgonzola e speck 15.00 1,3,7

Costata di manzo con patatine fritte 28.00

Uovo poché, crema di patate, cardoncelli e nocciole 12.00 3,7,8

Contorni

Verza 7.00

Cicoria ripassata 7.00

Puntarelle 7.00 4

Patatine Fritte Homemade 7.00 1

Dolci

Mousse di yogurt, crumble, coulis di frutta/Crema di nocciole 8.00 1,7

Salame al cioccolato 5.00 1,3,7

Zabaione con lingue di gatto 8.00 1,3,7

Tiramisù 7,00 1,3,7

Biscotteria 7,00 1,3,5,7

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.