



## MENU DELLA CENA

### ANTIPASTI

FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARI E JULIENNE DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE	€ 13,00
CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO E SEDANO RICCIO	€ 11,00
TARTARE DI TONNO E SALMONE IN SALSINA LIMONCINA E GUACAMOLE	€ 13,00
CARPIONE DI COTOLETTA DI POLLO, FILETTO DI TROTA, UOVO E ZUCCHINE	€ 10,00
INSALATA DI POLPO CON PATATE, POMODORI, OLIVE, CAPPERI E SEDANO BIANCO	€ 13,00

### LE NOSTRE PASTE E CREME

SPAGHETTI CHITARRA CON VONGOLE, COZZE, GAMBERI E SEPIE	€ 13,00
TROFIE AL PESTO GENOVESE CON FAGIOLINI E PATATE	€ 12,00
TAJARIN AL PESTO DI AGRUMI	€ 11,00
SPACCATELLE CON SALSICCIA DI VITELLO, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E ACQUA DI ZAFFERANO	€ 11,00
FUSILLI VERDI TIEPIDI CON TONNO FRESCO, POMODORI CONFIT, CAPPERI, OLIVE E PINOLI	€ 12,00
PLIN DI CAPRINO, MENTA E NOCI IN SALSINA DI DATTERINI	€ 12,00
CREMA DI POMODORO FREDDA CON BURRATINA E BASILICO	€ 10,00

### ...E NON MANCANO MAI...

RAVIOLI DEL PLIN DI CARNE E VERDURA AL BURRO E SALVIA	€ 11,00
AGNOLOTTI CLASSICI DI CARNE AL SUGO D'ARROSTO	€ 12,00

### ALTRE PIETANZE

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO ALLE ERBE AROMATICHE CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	€ 16,00
TIEPIDO ROAST-BEEF AL PROFUMO DI ROSMARINO E RISTRETTO DI COTTURA	€ 15,00
STEAK TARTARE CON ACCIUGHE, PREZZEMOLO, UOVO E CREMA DI CAPPERI	€ 15,00
CUBO DI TONNO ALLA MILANESE CON SEDANO RICCIO, POMODORI E CIPOLLA DI TROPEA ALL'ACETO BALSAMICO	€ 16,00
CALAMARO RIPIENO SU CREMA DI ZUCCHINE E PORRI	€ 15,00
MIX GRILL DI VERDURE CON MOZZARELLA CAMPANA 125GR.	€ 14,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI CON MELONE O MOZZARELLA 125GR.	€ 13,00
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 GR.	€ 13,00
INSALATA NIZZARDA (MISTICANZA, TONNO, FAGIOLINI, PATATE, POMODORI, UOVA, ACCIUGHE E OLIVE)	€ 10,00

### CONTORNI

PATATE AL FORNO – INSALATA MISTICANZA E POMODORINI – CAROTE PREZZEMOLATE – FAGIOLINI O SPINACI AL VAPORE	€ 4,00
---	--------

### SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE

SAN PIETRINO DEL MEDITERRANEO AL ROSMARINO	€ 14,00
ROCCOLO CASA ARRIGONI	
BLU DI CAPRA CASA ARRIGONI	
TOMA ALLA BIRRA "OTTAVIO"	

### DESSERT

CREME BRULÉE ALLA VANIGLIA (RICETTA DEL PASTIFICIO DEFILIPPIS)	€ 5,00
SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE	€ 6,00
PESCHE RIPIENE ALL'AMARETTO	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
CESTINO DI FROLLA CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
CARPACCIO D'ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE	€ 6,00

**COPERTO € 2,00**