



MENU DELLA CENA

ANTIPASTI

GIRELLO DI VITELLO CON SALSA TONNATA	€ 11,00
CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO E SEDANO RICCIO	€ 11,00
TONNO DI CONIGLIO CON PINOLI, UVETTA E OLIVE	€ 11,00
TIMBALLO DI QUINOA CON RUGHETTA, POMODORO, MANDORLE E SALSA AGRUMI	€ 10,00
SOTTILISSIMA DI POLPO IN SALSA LIMONCINA	€ 13,00

LE NOSTRE PASTE E CREME

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE	€ 11,00
FETTUCCINE AL NERO DI SEPIA CON RAGÙ DI PESCE, POMODORINI CONFIT CAPPERI E CREMA DI PISTACCHI	€ 13,00
TAGLIOLINI VERDI CON CICCIO DI GUANCIALE E STRACCIATELLA DI BURRATA	€ 12,00
MEZZI PACCHERI ALLA NORMA	€ 11,00
MARGHERITE ROSSE RIPIENE DI MELANZANE, POMODORO E MOZZARELLA CON SCHIUMA DI LATTE AL BASILICO	€ 12,00
SPAGHETTI INTEGRALI CON RATATOUILLE DI VERDURINE CROCCANTI	€ 11,00
CREMA "FREDDA" DI ZUCCHINE CON QUENELLE DI ROBIOLINO E OLIO DI NOCCIOLA	€ 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
COTOLETTA "TIEPIDA" DI SCAMONE CON RUGHETTA, POMODORO, BASILICO E AGLIO	€ 15,00
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON RISO ROSSO	€ 15,00
DARNA DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON COMPOSTA DI ARANCE E ZENZERO	€ 16,00
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 MISTICANZA, FAGIOLINI, TONNO, UOVA, PRIMO SALE, MAIS, POMODORI E PINOLI	€ 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
BAVARESE AL MELONE E PORTO CON COULIS DI LAMPONI	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
CARPACCIO D'ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE	€ 6,00

COPERTO € 2,00