

- ENTREE -

Bruschetta con stracciatella,
alici del cantabrico, bottarga
e pomodorino confit
€. 6,00

Petto d'oca affumicato
e crostini
€. 8,00

Carnè sala cruda con crema
di basilico e noci
€. 8,00

Carpaccio di tonno,
sesamo nero e salsa teriyaki
€. 10,00

Taglieri di salumi e formaggi
nostrani con la nostra giardiniera
€. 12,00 \ €. 22,00

- PRIMI -

Penne alla Amatriciana,
con guanciale e cipolla croccante
€. 9,00

Paccheri salsiccia, rosmarino e limone
€. 10,00

Bigoli ai finferli e petto d'oca affumicato
€. 12,00

Spaghetti di Gragnano, Alici del Cantabrico,
pomodorini confit e crema di burrata
€. 13,00

Fetuccine al tartufo nero dell'Appennino
€. 14,00

- SECONDI -

Tagliata di pollo, patate al forno e zucchine
€. 11,00

Tartare di Fassona piemontese
€. 12,00

Pollo al curry e riso basmati
€. 12,00

Carne salà scottata, fagioli bianchi
e cipolla di tropea caramellata
€. 13,00

Tagliata di manzo su misticanza,
pomodorini confit e scaglie di grana
€. 15,00

Filetto di branzino in crosta di zucchine,
olive taggiasche e caponata leggera
€.16,00

