

ANTIPASTI

Salumi misti del territorio
10,00

Spalla Cotta.
8,00

Parmigiano reggiano D.O.P. stagionatura 24 mesi.
6,00

Torta Fritta della tradizione.
4,00

Seppie e gamberi su crema di patate e curry.
14,00

Calamaretti spadellati su crema di lenticchie
e crostino all'olio piccante.
14,00

Salmone in crosta di sesamo nero con panna acida,
crema di broccoli e polvere di datterino.
14,00

Strudel di verdure con crema di parmigiano
10,00

PRIMI

Tortelli alle erbe e ricotta serviti con burro e Parmigiano reggiano
come da tradizione.
10,00

Tortelli di zucca, burro e salvia.
10,00

Tagliatella con ombrina, crema di zucca e bottarga.
14,00

Tagliolini al lime con battuto crudo di gamberi,
olive, capperi e datterino.
16,00

Cappelletti in brodo di manzo e cappone
12,00

SECONDI

guancialino di maiale con purè di patate.

15,00

Tagliata di manzo con patate arrosto.

19,00

Dentice su crema di finocchio e taggische.

20,00

Orata con verdure spadellate.

16,00

Piovra alla piastra con insalatina di borlotti,
pomodoro secco e olio piccante.

18,00

Crudità di pesce
Scampo, Gambero rosso, tonno, salmone, ricciola e branzino.

29,00

Pane e coperto.

3,00

Bevande

| | |
|---------------------------------------|------|
| Coca-cola, Coca-cola zero, da 0,33 cl | 3,00 |
| Acqua San Benedetto cl 0,50. | 1,00 |
| Ferrarelle, Panna e San Pellegrino | 3,00 |
| Caffè servito con piccola pasticceria | 2,00 |

Amari e Liquori 4

Amaro del Capo
Montenegro
Branca Menta
Fernet-Branca
Lucano
Averna
Sambuca
Limoncello
Bagnolino
Mirto
Nocino
Strega
Baileys

ti informiamo ai sensi del DL 109/92 e successive modifiche che in alcuni prodotti e bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti, considerati allergeni ed elencati, come da Regolamento UE 1169/2011. Invitiamo gli interessati a richiedere al personale in servizio ovvero al titolare, ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti o bevande. Ti elenchiamo di seguito le sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/11) : Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (Incluso lattosio), Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Anidride solforosa e solfiti. Si informa la clientela che Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3". Si informa altresì che, per una maggiore sicurezza dei nostri clienti, in questo ristorante effettuiamo il trattamento di bonifica di cui sopra anche al pesce destinato ad essere consumato cotto. Alcuni Prodotti potrebbero essere abbattuti, per maggiori informazioni chiedere al personale.

Dessert

Sbrisolona
6,00

Tortino al cioccolato con cuore morbido.
6,00

Baba con panna montata o gelato.
6,00

Bavarese ai tre cioccolati
6,00

gelati e sorbetti di nostra produzione
6,00

Vini da dessert al calice

| | |
|---|------|
| Malvasia dolce Monte delle Vigne, 2018 Emilia Romagna. | 3,50 |
| Primitivo di Manduria Dolce Madrigale, 2014. Puglia. | 5 |
| Ben Ryè Passito di Pantelleria, 2015 Sicilia. | 10 |
| Vigna del Volta, La Stoppa, Emilia Romagna. | 6 |
| Monbazillac Jour de Fruit, Domain l'Ancienne Cure, Francia 2015. | 5 |

Vini da dessert in bottiglia

| | |
|--|---------|
| Malvasia dolce Monte delle Vigne, 2018 Emilia Romagna. | 16 |
| Moscato d'Asti, La Spinetta, 2017 Piemonte. 75 cl. | 22 |
| Moscato d'Asti Sant'Ilario Ca d'Gal, 2014 Piemonte. 75 cl. | 25 |
| Vigna del Volta, La Stoppa, Emilia Romagna. 50 cl. | 37 |
| Passito di Refrontolo, Toffoli, 2012 Veneto. 50 cl. | 37 |
| Passito di Verdiso, Toffoli, 2017 Veneto. 50 cl. | 37 |
| Moscato Rosa, Franz Haas, 2015 Alto Adige. 37,5 cl. | 40 |
| Primitivo di Manduria Dolce Madrigale Puglia. 75 cl. | 2014 25 |
| Ben Ryè Passito di Pantelleria, 2015 Sicilia. 75 cl. | 70 |
| Monbazillac Jour de Fruit, Domain l'Ancienne Cure, Francia 2015. 37,5 cl. | 22 |

Distillati

RUM

| | |
|-------------------|---|
| Diplomatico. | 9 |
| Malteco, 10 anni. | 8 |

WHISKY

| | |
|----------------------|----|
| Canadian Club. | 8 |
| Ballantine. | 8 |
| Lagavulin. (torbato) | 10 |
| Ardbeg. (torbato) | 10 |
| GlenMorangie | 10 |

GRAPPA

| | |
|----------|---|
| Perlage. | 4 |
| Toffoli. | 4 |
| Poli. | 4 |

COGNAC

| | |
|-----------|---|
| Hennessy. | 8 |
|-----------|---|