ANTIPASTI

TARTAR DI MANZO 90G

BURRO AL LIMONE E PEPE . PAN BRIOCHE

13.00

VITELLO TONNATO

GIRELLO DI VITELLO . SPUMA TONNATA . COLORI DELLA CUCINA

12.00

POLPO ALLA GRIGLIA

CON VERDURE STAGIONALI CROCCANTI

14.00

CAPESANTE GRATINATE

SPINACINO FRESCO. JEVE DI CROSTACEI

18.00

TOMINO ALLA GRIGLIA

VERDURA MEDITERRANEA . MELANZANE E POMODORINI CONDITI

13.00

I PRIMI

RIGATONI ALLA CARBONARA

UOVO . PECORINO . GRANA . GUANCIALE CROCCANTE . PEPE

15.00

GNOCCHI RAGU DI SELVAGGINA

STUFATO DI CAPRIOLO AI SAPORI DI MONTAGNIA. GNOCCHI FATTI IN CASA

17.00

SPAGHETTO AL POMODORO

SALSA DI POMODORO DATTERINO . BASILICO . BURRATA

13.00

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

CACIOCAVALLO . CAPESANTE . PETALI DI CIPOLLA ROSSA

16.00

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

VONGOLE VERACI. OLIO . PREZZEMOLO

17.00

LINGUINE ALL'ASTICE

ASTICE . BISQUE DI CROSTACEI

25.00

I SECONDI

TARTAR DI MANZO 150G

BURRO AL LIMONE E PEPE . PAN BRIOCHE

22.00

STRACCETTI RUCCOLA E GRANA

MANZO SFILACCIATO . INSALATINA DI RUCCOLA . GRANA

18.00

MILANESE E SUO CONTORNO

COSTOLETTA DI VITELLO PANATA . INSALATINA DI STAGIONE . PATATE A SFOGLIA . SALSA AL RIBES

22.00

FILETTO DI MANZO

PATATE AL FORNO . VERDURE SALTATE

30.00

PESCATO DEL GIORNO

GRIGLIATO O AL GUAZZETTO . PATATE AL FORNO . VERDURE SALTATE

25.00

ALTRI PIATTI

HAMBURGER

CARNE DI MANZO 180G . INSALATA . BACON . FORMAGGIO

15.00

CESAR SALAD

POLLO . INSALATA . BACON . FORMAGGIO

13.00



STO DA DIO.

FOLLOW US ON:



