

Non solo Pasta

TAGLIOLINI (ACDPDGINL) // € 15,00

Tagliolini freschi con calamari* e taralli sbiciolati

TORTELLONE (ABPCGINLH) // € 17,00

Tortelloni alla burrata di bufala con vongole e pomodorini

CHICCHE (ACGINLHP) // € 10,00

Gnocchi* di patate fatti da noi alla Sorrentina

PENNE INTEGRALI (ABGNHC) // € 10,00

Penne integrali con pesto di carciofi e gamberi*

ORECCHIETTE (AHPGMCIN) // € 9,00

Orecchiette salsiccia affumicata e friarielli

RISOTTO (ACGINH) // € 10,00

Risotto con zucca e crema di taleggio

I GRANDI CLASSICI (ACGIN) // € 8,00

Pasta al pomodoro // Pasta al ragù // Puttanesca // Amatriciana // Gricia

Da condividere

NOSTRANO

(ACGINL) // € 12,00

Tagliere con cacciatore affumicato, giardiniera, crema di formaggio di capra alle erbe e focaccia ai 5 cereali calda

CHICAGO PIZZA

(ACGINL) // € 8,00

Pizzetta alta con tripla farcitura di mozzarella e finita sopra con salsa di pomodoro

Piatti Freddi

TARTARE (ADGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona con pane al burro, insalatina e formaggio fresco alle erbe "chiuso a toast"

INSALATA (ADGCNLHI) // € 12,00

Insalata di finocchi e arance con capperi, olive e feta greca

Piastra, Pentola e Padella

PICANHA (ACG) // € 22,00

Tagliata di Picanha 250gr. Servita con patate, insalata e salsa chimichurri

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., brie, speck e salsa tartara + patate al forno

ALABAMA (BEST SELLER) (AGCNLHI) // € 11,00

Pane*, pollo sfilacciato affumicato, cipolla croccante, maionese alla belga, provola, insalata + patate al forno

RADICCHIO (ACPGFMLN) // € 14,00

Polenta con radicchio stufato e tomino fuso

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate*, con uovo all'occhio di bue, zucca piastrata e salmone affumicato

TANDOORI (AGCNLHI) // € 16,00

Fusi di pollo speziati e affumicati serviti con insalata mista e riso pilaf

CONTORNO DI VERDURE

(A) // € 5,00

Scopri i nostri Menù



Dessert

BROWNIE (AGCHM) // Brownie con cioccolato e noci pecan servito con gelato // € 5,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e fragole // € 5,00

PIUMA (AGCHM) // Il nostro lievito con farina tipo I servito con crema pasticcera // € 5,00

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE AI PIATTI, LI ABBIAMO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.

*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13