

Non solo Pasta

CARBO (ACGINL) // € 15,00

Spaghettoni alla carbonara con petto d'oca affumicato

PACCHERI (APDBPCGINLH) // € 16,00

Paccheri al nero di seppia con zucchine croccanti, calamari* e polpo*

CHICCHE (ACGINLH) // € 11,00

Gnocchi* di patate fatti da noi con crema di melanzane alla brace e feta

MEZZE MANICHE INTEGRALI (AGNHC) // € 10,00

Mezze maniche integrali con crema di limone e gratin

REGIONALE (AHPGMCIN) // € 10,00

Fusilloni alla Scarpara (peperoncino a parte)

RISOTTO (ACGIN) // € 11,00

Risotto al caprino e mirtilli

I GRANDI CLASSICI (ACGIN) // € 9,00

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

Piatti Freddi

TARTARE (AGCNLHI) // € 13,00

Battuto di scottona servito con melone, rucola e aceto balsamico

POKE (ABDGCNLHI) // € 14,00

Riso bianco servito con zucchine, gamberi*, frutta secca, insalata, pomodorini, feta

INSALATONA (ADGCNLHI) // € 15,00

Insalata, pollo affumicato, scoglie di Parmigiano, bacon croccante, salsa allo yogurt

Piastra, Pentola e Padella

PICANHA (ACMFG) // € 23,00

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

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., mortadella, maionese, pomodoro fresco + patate al forno

ROAST BEEF (ADCPGFHMLN) // € 18,00

Il nostro roast beef servito con carpaccio di zucchine grigliate e ovetto all'occhio di bue

i Capisaldi

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00

Cestino di patate* con ovetto all'occhio di bue, stracciatella e crema di pomodori secchi

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

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

Dessert

CREME BRULEE (AGCHM) // Creme brûlée in vaso cottura con frutti di bosco // € 6,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e fragole // € 6,00

PIUMA (AGCHM) // Il nostro lievito con gusti a scelta tra quelli proposti // € 6,00

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

Da condividere

ROMANA

(ACGINL) // € 15,00

Focaccia ai 5 cereali con pomodoro, mozzarella di bufala e pancetta coppata affumicata

BRIKO

(ACGN) // € 14

Acciughe del Mar Cantabrico servite con pane al burro e zucchine sott'olio fatte da noi

CONTORNO
DI VERDURE

(A) // € 5,00

SALSE EXTRA // 1

Inquadra il
QR CODE
Dicci la tua!



LA SPORTA

"Evita lo Spreco"
Porta con te il cibo
avanzato, sottovuoto o
contenitore // € 1

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