

Non solo Pasta

MALTAGLIATI (ACPGINL) // € 14,00

Maltagliati con crema di Parmigiano allo zafferano e Prosciutto crudo

PACCHERI (APBDCGINLH) // € 16,00

Spaghettoni alla gricia con gamberoni

CHICCHE (ACGINLH) // € 10,00

Gnocchi di patate fatti da noi con ragù bianco di cortile

RIGATONI INTEGRALI (AGNH) // € 10,00

Rigatoni integrali con ricotta affumicata e cime di rapa

REGIONALE (AHPGMCIN) // € 10,00

Pasta patate e provola

RISOTTO (ACGINH) // € 11,00

Risotto con zucca e frutta secca affumicata

I GRANDI CLASSICI (ACGIN) // € 9,00

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

Da condividere

NOSTRANO

(ACGINL) // € 12,00

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

Scopri i
nostri Menù



Piatti Freddi

TARTARE (AGCNLH) // € 12,00

Battuto di scottona servito con fonduta piemontese e nocciole

PANCAKE (AGCNLH) // € 12,00

Pancake fatto da noi servito con mozzarella di bufala, canadian bacon e uovo all'occhio di bue

Piastra, Pentola e Padella

PICANHA (ACG) // € 22,00

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

HAMBURGER (AGCNLH) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., scaglie di grana, insalata, bacon e aceto balsamico + patate al forno

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

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

FAJITAS (ACPGMHLN) // € 16,00

Straccetti di pollo affumicati saltati con verdure miste e serviti con tortillas

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00

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

SALMONE (ABDGCNLH) // € 19,00

Filetto di salmone scottato servito con avocado condito focaccia 5 cereali e crema di formaggio

CONTORNO
DI VERDURE

(A) // € 5,00

Dessert

CHEESE (AGCHM) // Cheesecake del nostro laboratorio di pasticceria // € 6,00

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

PANETTONE (AGCHM) // Il nostro lievito di punta servito con crema pasticcera // € 6,00

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