

Non solo Pasta

PACCHERI (ABDCPGINL) // € 16,00

Paccheri con al profumo di agrumi e battuto di tonno* crudo

TAGLIOLINI (APBDCGINLH) // € 14,00

Tagliolini alla Carbonara di asparagi con guanciale

CHICCHE (ACGINLH) // € 11,00

Gnocchi* di patate fatti da noi con crema di carciofi e salsiccia affumicata

PENNE INTEGRALI (ABGNHC) // € 10,00

Penne integrali con battuto di olive e pomodorini al forno

REGIONALE (ADHPGMCIN) // € 10,00

Spatzle al burro e maggiorana con granella di frutta secca affumicata

RISOTTO (ABCGINH) // € 11,00

Risotto con crema di formaggio fresco alle erbe e aceto balsamico

I GRANDI CLASSICI (ACGIN) // € 9,00

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

Piatti Freddi

TARTARE (ADGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona servito con pomodorini, feta e maionese alle erbe

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., mozzarella di bufala, guanciale e salsa andalusa + patate al forno

AGNELLO (ACPGFMHLN) // € 15,00

Agnello in umido con carciofi

ASPARAGI (ADGCNLHI) // € 16,00

Asparagi Sardi con uova all'occhio di bue e scaglie di Parmigiano Reggiano 24

i Capisaldi

CROISSANT (ABDGCNLHI) // € 13,00

Croissant farcito con crema di formaggio, avocado, insalatina e salmone affumicato servito con patate e cavolo

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate*, con verze, coste, formaggio fuso e speck croccante

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 brulée in vaso cottura con marron glacé // € 6,00

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

AURORA (AGCHM) // Base frolla con confettura di haskap frangipane e mandorle + gelato // € 6,00

Da condividere

NOSTRANO

(ACGINL) // € 13,00

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

Scopri i
Nostri menù



LA SPORTA

"Evita lo Spreco"

Porta con te il cibo
avanzato, sottovuoto
o contenitore // € 1

CONTORNO DI VERDURE

(A) // € 5,00

SALSE EXTRA // 1

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