

MENU

Tagliere di salumi e formaggi - **15€** - (3)

Focacciona con blu di capra,
caco e lardo di Colonnata - **17€** - (3,9)

Torta di polenta, funghi trifolati
e fonduta al formaggio - **16€** - (3)

Tacos di pollo, formaggio filante
e guacamole - **16€** - (2,3,6,7,9)

Crostata salata al parmigiano,
radicchio trevigiano e balsamico - **16€** - (3,9,13,14)

Carpaccio di tonno, yuzu, soia,
melograno e cipollotto - **18€** - (5,7,13)

Finocchio ripieno al caprino e sgombero - **17€** - (3,5)

Tartare di manzo con pesto di broccoli
e pane all acciuga - **18€** - (5,9)

Risotto alla zuppa di cipolle, gorgonzola e fichi
(minimo per due persone) - **18€** - (3,9,12)

Noodles in crema di arachidi piccante,
carne di maiale, pak choi, funghi shitake
e uovo fondente - **18€** - (1,2,6,7,9,13,14)

Gnocchi di ricotta con pesto di noci, rosmarino
e pecorino di fossa - **17€** - (2,3,9,14)

Costina brasata alla birra e purè di patate - **18€** - (3,12,13)

Capasanta piastrata, crema di zucca e cocco,
zucca arrosto e salsa di mapo e alchechengi - **17€** - (3,5)

Tagliata di manzo con cime di rapa, mandorla,
patata dolce e guanciaiale croccante - **20€** - (2,3)

Filetto di Branzino al cartoccio con verdure di stagione - **20€** - (5)

Doppio Smash Burger all americana - **15€** - (2,3,9,11,13,14)

Coperto - **3€**

In tutte le preparazioni dei piatti non possiamo escludere la contaminazione da Fave

*E' possibile che alcune materie prime di approvvigionamento stagionale siano abbattute o congelate. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderato. Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, che vi fornirà la lista completa degli allergeni a cui corrispondono i numeri indicati in menu.

Questo locale non è predisposto per preparazioni senza glutine; pertanto non è possibile escludere eventuale contaminazione crociata.