

Cucina vecchia fà buon brodo!

La passione culinaria e la cultura hanno fatto evolvere la cucina della nonna, mescolando tradizione e innovazione.

Con l'uso di nuovi ingredienti, tecniche di cottura e maggiore attenzione alla presentazione, la cucina italiana tradizionale ha visto una maggiore varietà di piatti e un'esplosione di sapori.

La nostra passione ci ha portato a condividere la nostra esperienza con voi.

Benvenuti nelle nostre vite!

I prodotti acquistati freschi sono stati sottoposti a lavorazioni e trattamenti di bonifica preventiva dove richiesto, sottoposti ad eventuale abbattimento in conformità alle prescrizioni del "regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

Legenda allergeni

 1 GLUTINE	 2 LATTICINI	 3 LUPINI	 4 CROSTACEI	 5 FRUTTA A GUSCIO	 6 MOLLUSCHI	 7 SEDANO
 8 UOVA	 9 PESCE	 10 SENAPE	 11 ARACHIDI	 12 SESAMO	 13 SOIA	 14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

-Coperto 2.00

-Acqua 2.00

-Caffè 2.00

Antipasti

- Calamaro scottato con cavaletti di Bruxelles tostati, fieno greco e olio alla calendula (6) 15
- Uovo cotto a 65°, crumble di cacao e amaretto, spuma alla zucca e salvia (1-2-8) 14
- Animella con bisque di gamberi, peperoni, olio al levistico e zest di agrumi (4) 16

Primi

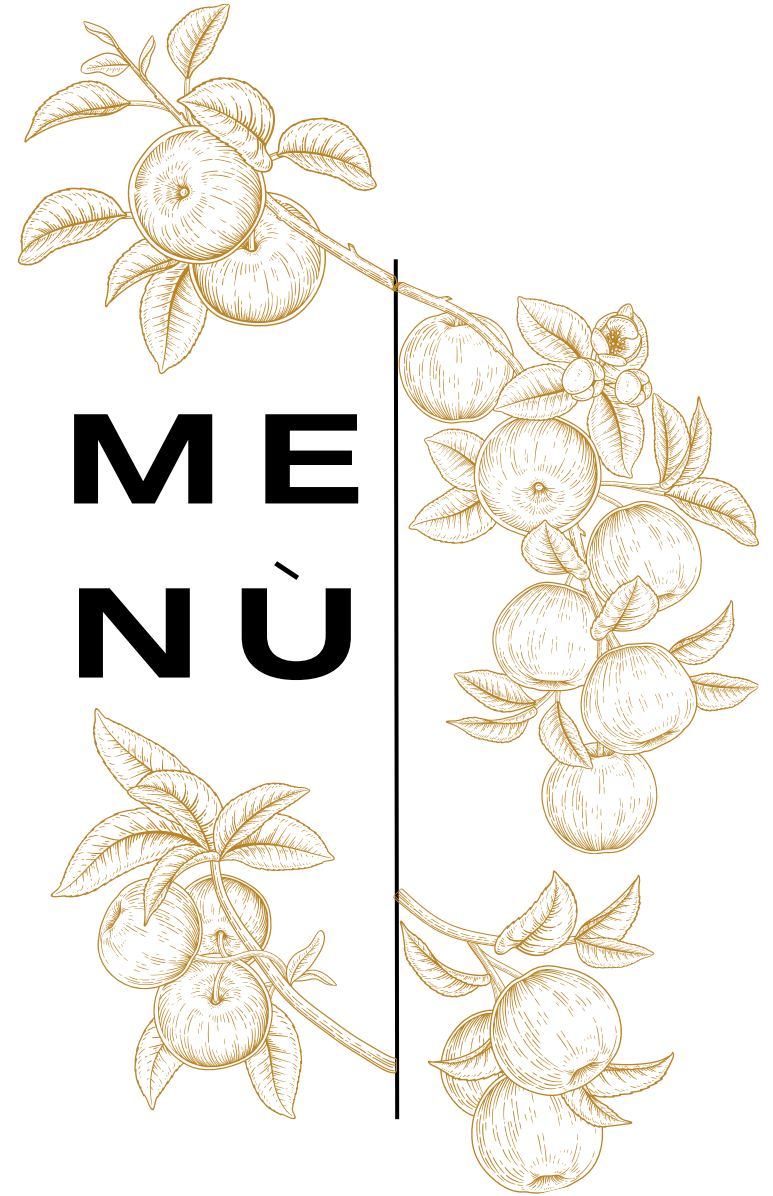
- Gnocchi di grano arso al ragù di lingua di vitello e pecorino (1-2) 15
- Tajarin con sugo bianco di seppia e finferli all'anice stellato (1-5) 16
- Plin di fontuta mantecati al burro e timo, ketchup di susine (1-6-8) 14

Secondi

- Taglio di carne del giorno servito con verdure baby (2) S.M.
- Ombrina con salsa alla mugnaia, cavolo scottato alla paprika affumicata (2-9-14) 18
- Pak-choi al vapore, spolverta di erbe e fiori con salsa beurre blanc ai semi di finocchio e uvetta (2-8) 15

Dolci

- Madeleine alla vaniglia con crema al mascarpone e gel di arancia (1-2-8) 6
- Brownie al cioccolato con pere al vino e crema di ricotta (1-2-8) 6
- Crostatina di mele al burro, zenzero e nocciole (1-2-8-11) 6



MENÙ

Nonna's Recipes, Fresh Tricks

Culinary passion and culture have transformed grandma's kitchen, blending tradition with innovation.

Through new ingredients, cooking techniques, and a greater focus on presentation, traditional Italian cuisine has evolved into a richer variety of dishes and a true explosion of flavors.

Our passion has led us to share our experience with you.

Welcome to our world.

Each fresh product has gone through a process to ensure a high level of protection for the human health and consumer interest in order with the Italian law "regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

Allergen Legend

1  GLUTINE	2  LATTICINI	3  LUPINI	4  CRUSTACEI	5  FRUTTA A GUSCIO	6  MOLLUSCHI	7  SESAMO
8  UOVA	9  PESCE	10  SENAPE	11  ARACHIDI	12  SESAMO	13  SOIA	14  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

-Cover 2.00

-Water 2.00

-Coffee 2.00

Starters

- Roasted squid served whit brussels sprouts, fenugreek and marigold oil (6) 15
- 65 degrees slow-cooked egg whit cocoa and amaretti crumble and pumpking and sage foam (1-2-8) 14
- Sweetbread served whit shrimps bisque, sweetpeppers, levistic oil and citrus fruits zest (4) 16

First Courses

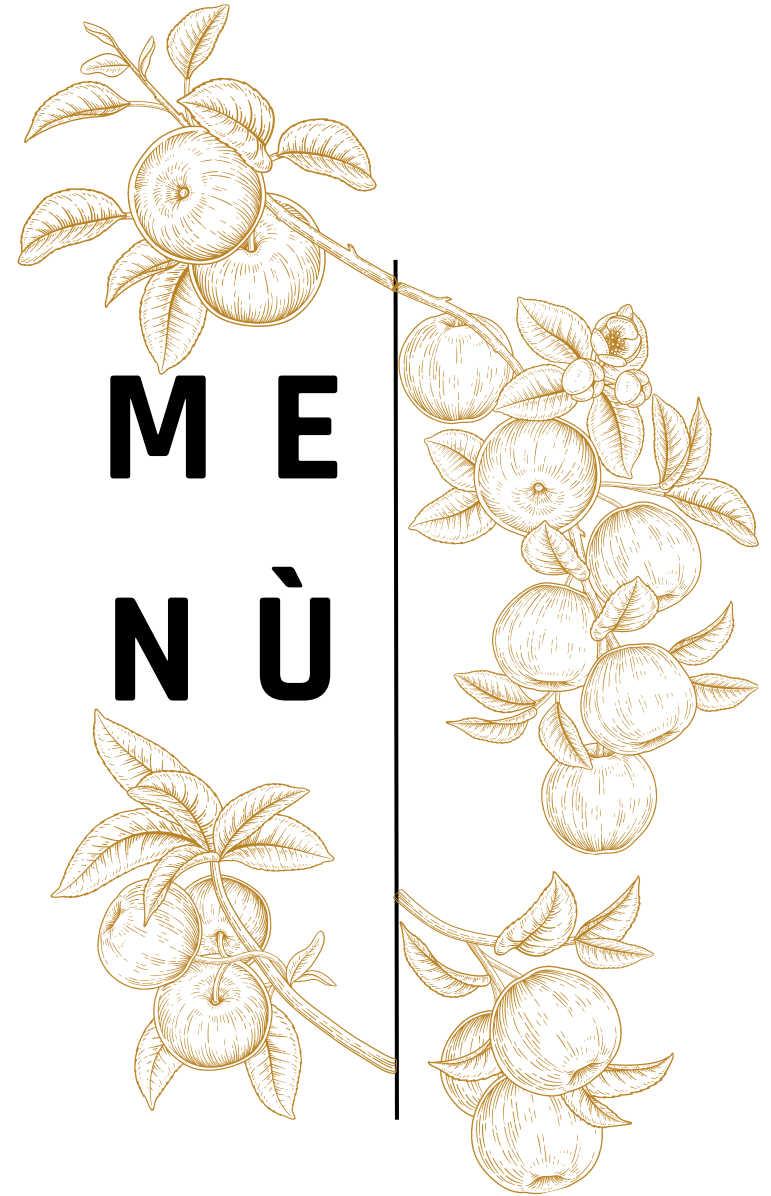
- Burnt grain Gnocchi, with veal tongue and Pecorino cheese (1-2) 15
- Tjarin with white cuttlefish, chanterelles mushrooms and stair anise ragù (1-5) 16
- Stuffed plin whit fondue, tyme butter and plums ketchup (1-6-8) 14

Main Courses

- Meet of the day served whit baby vegetables (2) S.M.
- Mullet meunière, roasted cabbage whit smoked paprika (2-9-14) 18
- Boilled Pak-choi, erbs and flowers mix, buerre blanc sauce, whit fenouil and raisins (2-8) 15

Desserts

- Vanilla Madeleine, mascarpone cream and orange gel (1-2-8) 6
- Chocolate brownie served with ricotta cream and red wine poached pears (1-2-8) 6
- Apple Cake with butter, ginger and hazelnuts (1-2-8-11) 6



M E N ù