

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

- Patè en croute di "cortile" con cipolla caramellata (1-2) 14
- Salmerino marinato, pesche di Canale, spuma di burrata e bagnetto di shiso e prezzemolo (2-5-9) 15
- Cracker con millefoglie di zucchine, gelato salato di latte caprino e zuppetta di pomodoro e menta (1-2-8) 14

Primi

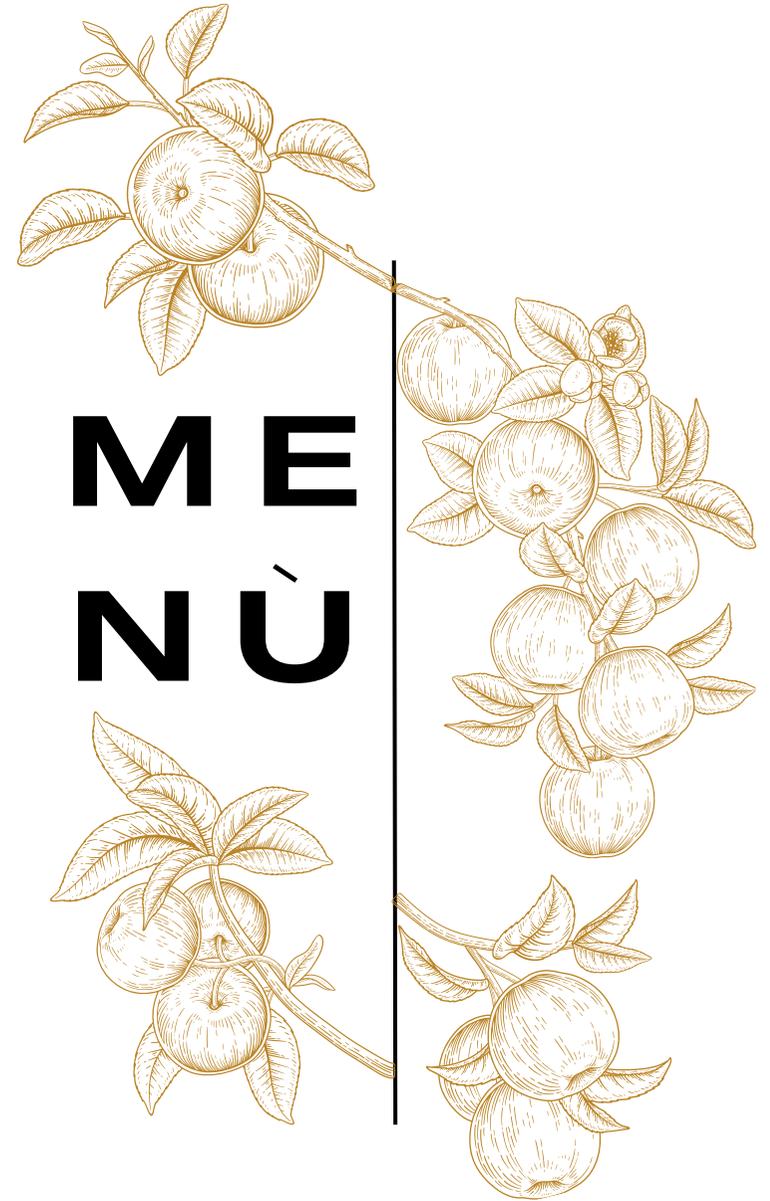
- Ravioli di maiale piastrati serviti con salsa pechinese e verdure in agrodolce (1-5-8-14) 14
- Maccheroncini del pastino "Antica Madia" con pesto di rucola, pomodorini confit e tè affumicato (1-5) 13
- Tajarin al ragù di seppia e paprika affumicata (1-6-8) 16

Secondi

- Scamone scottato servito con il suo fondo e subrich di patate (2-14) 15
- Pescato secondo mercato, zuppa di lische ristretta e fagioli "meraviglia" scottati all'aglio e olio (9-14) 18
- Milanese di melanzana con ricotta al curry e lime (2-8) 15

Dolci

- Madeleine alla vaniglia con crema al mascarpone e frutti di bosco (1-2-8) 6
- Brownie al cioccolato e pesche, crema chantilly e amaretto (1-2-8) 6
- Cremoso alle arachidi, crumble alle arance e caramello salato (1-2-8-11) 6



**ME
NÚ**

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

- Poultry Patè en croute with caramelized onions (1-2) 14
- Marinated Char served with Canale's peaches, Burrata foam and shiso and parsley sauce (2-5-9) 15
- Zucchini tart with tomato and mint soup and goat milk ice cream (1-2-8) 14

First Courses

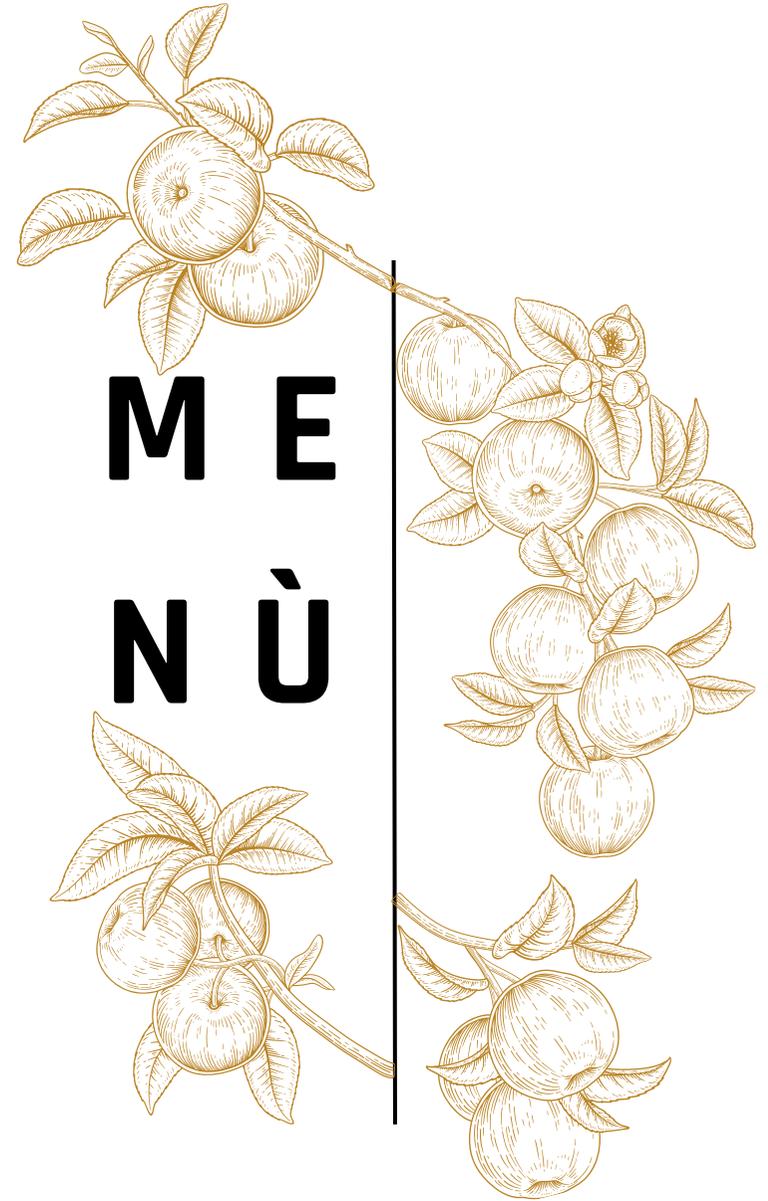
- Pan fried Agnolotti pasta stuffed whit pork, pechinese sauce and sweet and sour vegetables (1-5-8-14) 14
- Maccheroncini from "Antica Madia" served with cherry tomato, rocket pesto and smoked tea (1-5) 13
- Tajarin pasta served whit cuttlefish ragù and smoked paprika (1-6-8) 16

Main Courses

- Veal rump with its sauce and potato subrich (2-14) 15
- Sicilian fresh seafood and its bisque and grilled "meraviglia" beans with oil and garlic (9-14) 18
- Fried eggplant, served with curry, lime and ricotta cheese (8-11) 15

Desserts

- Vanilla Madeleine, mascarpone cream and berries (1-2-8) 6
- Chocolate and peach brownie served with chantilly cream and amaretti biscuits (1-2-8) 6
- Creamy peanuts pudding, orange crumble and salted caramel(1-2-8-11) 6



M E

N ù