



# BUONGUSTAIO

## ANTIPASTI

- POLPETTE DI TARTARE** 15€  
in pane croccante al burro, taccole,  
bagna cauda e pomodoro confit
- BACCALÀ MANTECATO** 14€  
frutto del capperò, olive taggiasche e  
chips di pane pomodoro confit
- GRAN CRUDO DI PESCE** 20€  
chiedere al personale disponibilità  
del giorno
- IL TAGLIERE TIPICO** 12€  
di affettati e formaggi del  
territorio con mostarda e giardiniera
- FLAN DI CAROTE** 13€  
con i suoi cubetti confit, salsa alla  
curcuma, mandorle e polvere di  
porro bruciato

## SECONDI

- STRATAGLIATA DI ANGUS** 20€  
su letto di rucola e riduzione  
al vino rosso
- TAGLIATA DI MANZO** 19€  
cotta alla brace
- COSTATA DI MANZO** 5€/etto  
cotta alla brace
- FIorentINA DI MANZO** 6€/etto  
cotta alla brace
- BISTECCA DI COPPA** 14€  
cotta alla brace
- GRIGLIATA MISTA** 16€  
cotta alla brace
- GRIGLIATA DI PESCE** 20€  
cotta alla piastra

rivolgersi al cameriere per conoscere  
la proposta del giorno

## PRIMI

- GNOCCHI FATTI IN CASA** 15€  
con cremoso al datterino, fonduta di  
parmigiano, crumble e olio al basilico
- TAGLIATELLE ALL'UOVO** 16€  
ai gamberi, cremoso di zucchine  
e basilico, stracciatella e pistacchio
- RISOTTO AL ROSMARINO** 14€  
e profumo di limone, ragù bianco e  
salsa di ciliegino confit (**min 2pax**)
- CREPELLA GRATINATA** 14€  
ricotta ed erbe di campo e polvere  
di maialino croccante

## CONTORNI

5€

## DESSERT

5€- 6€

### LISTA ALLERGENI

1)CEREALI 2)CROSTACEI 3)UOVA 4)PESCE 5)ARACHIDI 6)FRUTTA A GUSCIO 7)SOIA 8)LATTE 9)SEDANO 10)SENAPE 11)SESAMO  
12)LUPINI 13)SOLFITI 14)MOLLUSCHI