

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

- Vitello Tonnato "servito rosa" con salsa "alla vecchia maniera", cipolle rosse in agrodolce, cardamomo e lime (8-9) 14
- Terrina di pomodori e melone, marmellata di cipolle, vinaigrette al sesamo, latte di cocco e basilico (12) 14
- Calamaro scottato su letto di zucchine marinate alla salvia, pesto di prezzemolo e pepe di Timut (5-6-12-14) 15

Primi

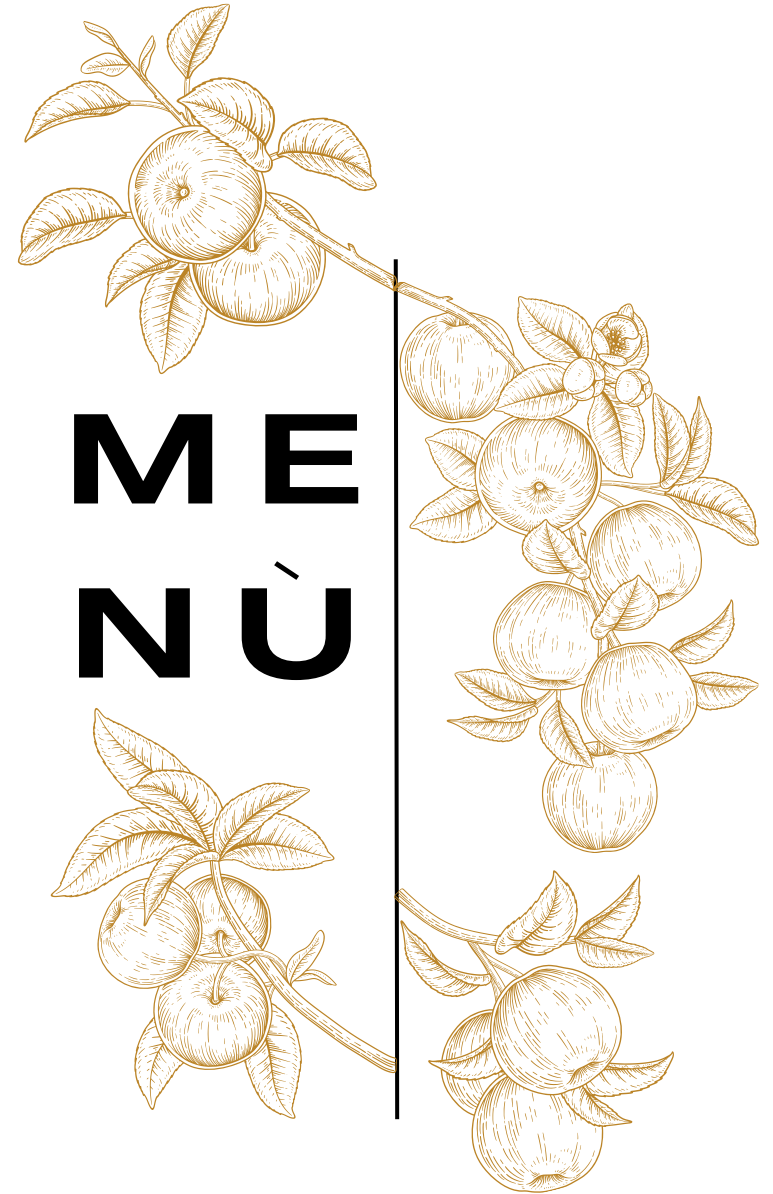
- "Agnulot" mantecati burro e salvia (1-2-8-14) 14
- Maccheroncini del pastino "Antica Madia" con pomodorini "confit" al timo, cuore di burrata, tè affumicato (1-2) 13
- Tajarin mantecati con brodo ristretto di zuppa di pesce, tartare di Tonnetto, limone e "masala" di spezie (1-8-9-14) 16

Secondi

- Scamone scottato servito con millefoglie di patate speziate (2-14) 15
- Pescato secondo mercato, zuppa di lische ristretta e fagioli "meraviglia" scottati all'aglio e olio (9-14) 18
- Milanese di melanzana servita con maionese alla menta, salsa al burro di arachidi e melassa di melograno (8-11) 14

Dolci

- Madeleine alla vaniglia con crema al mascarpone e mirtilli (1-2-8) 6
- Brownie al cioccolato e pesche, crema chantilly e amaretto (1-2-8) 6
- Cremoso alle nocciole, crumble alle arance e caramello salato (1-2-8) 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  CROSTACEI	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

- Thinly sliced Vitello tonnato, its old recipe sauce with sweet and sour red onion, cardamom and lime (8-9) 14
- Tomato and melon terrine, onion jam, sesame vinaigrette, coconut milk and basil (12) 14
- Lightly grilled squids on marinated zucchini with sage, parsley pesto and Timut pepper (5-6-12-14) 15

First Courses

- "Agnulot" finished with butter and sage (1-2-8-14) 14
- Maccheroncini from "Antica Madia" served with cherry tomato and thyme confit, burrata cheese and smoked tea (1-2) 13
- Tajarin pasta tossed and creamed with a rich, reduced fish soup broth, tuna tartare, lemon and masala spices (1-8-9-14) 16

Main Courses

- Veal rump with potato and herbs pavè (2-14) 15
- Sicilian fresh seafood and its bisque and grilled "meraviglia" beans with oil and garlic (9-14) 18
- Fried eggplant, served with mint mayonnaise, peanut butter sauce, pomegranate molasses (8-11) 14

Desserts

- Vanilla Madeleine, mascarpone cream and blueberries (1-2-8) 7
- Chocolate and peach brownie served with chantilly cream and amaretti biscuits (1-2-8) 7
- Creamy hazelnut pudding, orange crumble and salted caramel (1-2-8) 7

