

## I NOSTRI ANTIPASTI

FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA CON RICOTTA, SPINACI, GRANA  
E GRANELLA DI PISTACCHIO

9,00

CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA, GRANA E GLASSA  
DI ACETO BALSAMICO

10,00

GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO E  
SQUACQUERONE

12,00

TAGLIERE DELLE ROSE CON AFFETTATI MISTI, FICHI CARAMELLATI,  
SQUACQUERONE E FORMAGGI, ACCOMPAGNATO DA  
GNOCCO FRITTO E PIADINA

16,00

## LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL RAGÙ

8,50

CAPPELLETTI AL RAGÙ O CON SPECK E ASPARAGI

10,00

GRAN CAPPELLETTI VERDI AL BURRO E SALVIA

10,00

GRAN CAPPELLETTI VERDI SALTATI IN PADELLA CON  
POMINI, CACIO E PEPE E CHIPS DI GUANCIALE

12,00

CAPPELLACCI CON CREMA DI MASCARPONE E GRANELLA DI  
NOCI

11,00

TORTELLI DI BURRATA E MELANZANE CON SALSA DI POMODORO  
E BASILICO

12,00

STROZZAPRETI CON PECORINO E

GUANCIALE

10,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CARBONARA O CACIO E PEPE

11,00

## I SECONDI

\*TUTTI I NOSTRI SECONDI COMPREDONO CONTORNO

TAGLIATA DI MANZO AL SALE DI CERVIA  
17,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA  
18,00

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI  
20,00

STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA E GRANA O CON VERDURE SALTATE  
15,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA O AI FUNGHI PORCINI  
21,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO  
15,00

GRIGLIATA DI CARNE MISTA  
17,00

GRIGLIATA MISTA DI AGNELLO  
18,00

MIX DI VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO CON TOMINO  
15,00

## I CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE  
5,00

VERDURE MISTE AI FERRI  
5,00

PINZIMONIO DELLE ROSE  
6,00

POMODORI GRATINATI  
5,00

INSALATA MISTA CON VERDURE DI STAGIONE  
4,00

### E PER I PIÙ PICCOLI...

HAMBURGER DI MANZO O COTOLETTA DI POLLO  
CON PATATINE FRITTE  
12,00

# LE NOSTRE BRUSCHETTE

## LA FORMAGGIOSA

(AGLIO, OLIO, CRUDO, FORMAGGIO  
STAGIONATO E RUCOLA)

## LA PRIMAVERA

(AGLIO, OLIO, SQUACQUERONE, RUCOLA, CRUDO  
E POMODORINI)

## LA SOTT'OLIO

(AGLIO, OLIO, CRUDO, POMODORI SOTT'OLIO  
E FORMAGGIO FUSO)

## LA COTTO

(COTTO, PATATINE FRITTE E FORMAGGIO FUSO)

## LA FAGIOLATA

(AGLIO, OLIO, FAGIOLI, SALAME PICCANTE  
E FORMAGGIO FUSO)

## LA RADICCHIO

(AGLIO, OLIO, RADICCHIO, GORGONZOLA, SPECK E NOCI)

## LE ROSE

(AGLIO, OLIO, SQUACQUERONE, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA)

DA 40 CM ( 2 GUSTI ) A 9,50

DA 80 CM ( 3 GUSTI ) A 18,00

# LE NOSTRE BRUSCHETTE

## LA FRIARIELLA

(AGLIO, OLIO, SCAMORZA AFFUMICATA, FRIARIELLI E SALSICCIA)

## LA BOLOGNESE

(AGLIO, OLIO, MORTADELLA, SQUACQUERONE  
E PISTACCHI)

## LA DIAVOLA

(AGLIO, OLIO, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA E POMODORINI)

## LA TARTUFONA

(AGLIO, OLIO, CREMA TARTUFATA, SPECK E RUCOLA)

## LA TROPEA

(AGLIO, OLIO, SALAME PICCANTE, CIPOLLA ROSSA  
E SCAMORZA AFFUMICATA)

## LA PARMIGIANA

(AGLIO, OLIO, POMODORO, MELANZANE, FORMAGGIO  
FUSO E GRANA)

DA 40 CM ( 2 GUSTI ) A 9,50

DA 80 CM ( 3 GUSTI ) A 18,00

## LE BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE RECOARO  
2,50

COCA COLA, FANTA IN BOTTIGLIA

1LT: 7,00  
PICCOLA: 3,00

VINO FRIZZANTE O ROSSO ALLA SPINA

QUARTINO: 2,50  
MEDIA: 5,00  
LITRO: 9,00

BIRRA ALLA SPINA BIONDA

PICCOLA: 3,00  
MEDIA: 6,00  
LITRO: 10,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

MORETTI DA 66CL: 5,00  
ICHNUSA DA 33CL: 3,00

CAFFÈ: 1,50  
CAFFÈ CORRETTO O MACCHIATO: 1,80  
LIQUORI, AMARI E GRAPPE: 4,00

COPERTO: 2,50

## I DOLCI

TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO SU LETTO  
DI MASCARPONE O GELATO

5,50

Tortino con cuore caldo al pistacchio su letto  
di mascarpone o gelato

6,00

Croccante alle mandorle o all'amarena

5,00

Cialda con mascarpone e scaglie di  
cioccolato o frutta fresca

5,50

Tiramisù

4,50

Tiramisù al pistacchio

5,00

Crema Catalana

5,00

Cheesecake al caramello o ai frutti rossi

5,00

Ispirazione al mandarino

5,00

Cubo ai due cioccolati

5,00

Geometria di cioccolato e pere

5,00

Torta ai tre latti

4,50

Sorbetto al limone

4,00