



Iscriviti al nostro Gruppo Broadcast mandando un Whatsapp al numero 3715733718, verrai informato in anteprima su iniziative e Menù

ANTIPASTI

Code di Gambero alla Catalana € 15,00

2- 4- 7-

Insalata di Mare, Arance, Puntarelle e Mandorle €14,00

2- 4- 8- 14-

Selezione di Salumi I.G.P. Della tradizione Italiana

serviti con la nostra Giardiniera € 15,00

Capocollo di Martina Franca, Porchetta di Ariccia, Finocchiona Toscana

Salame Cremasco e Lardo di Colonnata.

1- 3- 7-

Battuta di Fassona a Coltello, Parmigiano Reggiano 30 Mesi,

Sedano, Nocciole Tostate e Senape € 14,00

8- 9- 10-

.

Panzanella e altre Verdure con Mozzarella di Bufala € 11,00

1- 7- 9-

PRIMI PIATTI

Linguine Cacio, Pepe e Gamberi Marinati € 16,00

1- 4- 14-

Spaghetto alla Chitarra con Pesto di Sedano, Branzino e Ciliegie € 14,00

1- 4- 9-

*Risotto con Formaggi di Malga, Salsiccia e riduzione di Pinot Nero
(almeno per 2 persone) € 14,00 Cad.*

7-

Tortelli Cremaschi al Burro e Salvia € 13,00

1- 3- 7-

Ravioloni di Faraona al Burro, Pistacchi e Fiori di Zucchina € 13,00

1- 3- 7- 8-

Trippa alla Parmigiana € 12,00

9-

SECONDI PIATTI

*Filetto di Scorfano, Panzanella di Verdure e Albicocche
e Salsa al Limone € 18,00*

1- 4- 9-

Pescatrice Gratinata al Forno con Asparagi e Olive Taggiasche € 20,00

4-

*Costoletta di Maialletto in Pan Grattato alle Erbe Fini
con Patate al Forno € 18,00*

1- 3- 8-

Petto d'Anatra Barberie ai Carciofi e Patate € 18,00

LA GRIGLIA

Costolette di Agnello della Nuova Zelanda 300g. € 20,00

Pluma di Cerdo Blanco di Spagna 300g. € 18,00

Entraña di Cavallo 300g. € 20,00

Entrecotte di Manzo Bavarese 300g. € 20,00

COSTATA O FIORENTINA DI MANZO IRLANDESE HEREFORD € 5,00 all'Etto

*Antica Razza Bovina proveniente dalla Contea dell'Herfordshire, allevata al Pascolo al 53° Parallelo ,
Latitudine Nord, dove la stagione dei pascoli è la più lunga d'Europa, grazie alle abbondanti piogge e al
Clima mite. Povera di Grassi saturi e ricca di Vitamine A e B, Potassio e Magnesio
pezzatura tra 1,100 e 1,500 k*

• *TOMAHAWK DI SCOTTONA DEL GALLES WELSH BLACK € 6,00 all'etto*

*I Bovini Gallesi vengono allevati tutto l'anno in pascoli naturali favoriti da un clima umido e piovoso.
Oggi il Welsh Beef è il risultato del connubio tra le antiche conoscenze Gallesi e i metodi innovativi introdotti di recente.*

*La carne risulta tenera, saporita e gustosa
pezzatura tra 1,100 e 1,500 k*

-
-
-
-

FORMAGGI & DOLCI

La Nostra Selezione di Formaggi

Variano secondo disponibilità e Stagione, provengono da piccoli caseifici della zona e da Selezionatori come Guffanti e Ocelli, sono di Vacca, Capra e Pecora e di diverse stagionature

3 Pezzi € 9,00

5 Pezzi € 12,00

7 Pezzi € 16,00

Torta Caprese con Crema alla Vaniglia € 7,00

1- 3- 7-

Tiramisù € 6,00

1- 3- 7- 8-

Semifreddo alla Cassata Siciliana e Cioccolato € 6,00

3- 7-

Biscotto di Frolla al Caramello con Crema di Pistacchio € 7,00

1- 3- 7-

Crema Fritta con Composta agli Agrumi € 6,00

1- 3- 7-

Tavolozza del VR10 € 12,00

(Degustazione dei nostri dolci a mano libera)

1- 3- 7- 8-

PASSITI E LIQUORI

Appianae Moscato Passito del Molise Di Majo Norante € 7,00

Angialis Passito Isola dei Nuraghi Argiolas € 8,00

Ottavo Giorno Passito di Bonarda Torre Fornello € 6,00

Malvasia delle Lipari Terre di Zagara € 6,00

Limoncello, Liquirizia, Mirto, Amaro del Capo, Baileys € 4,00

LE NOSTRE PIZZE FRITTE

- *Pomodoro del Gargano, Bufala Campana e Acciughe di Sicilia € 14,00*

– *Bufala Campana, Gamberi Marinati al Lime e Pepe Rosa € 15,00*

- *Porchetta di Ariccia, Zucchine alla Scapece e Pomodorini Confit € 14,00*

– *La Carbonara, Crema di Uovo, Pecorino e Guanciale € 14,00*