

MENU

Tagliere di salumi e formaggi - **15€** (3)

Focacciona gourmet
con crema di avocado e salmone affumicato - **17€** (5,9,13)

Polenta fritta, uovo all'occhio di bue,
fonduta di formaggio e tartufo nero - **17€** (1,2,3,14)

Vitello tonnato - **16€** (5,13,14)

Gazpacho di pomodori, olio all'erba cipollina e tommino fritto - **16€** (3,9,13,14)

Cannolo di pasta fillo con crema di spinaci e gambero crudo - **16€** (3,8,9)

Tartare di carne di manzo con pesto di rucola,
e battuto di pinoli e taggiasche - **18€** (2,13)

Cheesecake salata con tarallo, agri di valtorta,
melone al gin e prosciutto crudo - **17€** (3,9,13)

Fregola con cozze, verdure di stagione e bottarga - **17€** (4,5,9)

Risotto al limone, timo e salmerino alpino (minimo per due persone) - **18€** (3,5,12)

Spaghettoni di Gragnano con pomodorini confit, pesto di basilico e ricotta salata - **16€** (3,9)

Timballo di patate alla lampedusiana
con sgombero e mantecatura all'acciuga - **16€** (3,5,13)

Fiore di zucchine al baccalà mantecato,
crema di zucchine e zucchine fritte - **17€** (1,2,3,5)

Tagliata di manzo con pesche, salicornia e crema alle mandorle e aglio - **20€** (2,3)

Hamburger di manzo, burrata, cuore di bue
e maionese all'origano con patatine fritte - **15€** (1,2,3,9,13,14)

Spiedino di pollo alla marocchina con carpaccio di melanzana fondente - **16€**

Cheesecake alla frutta fresca - **9€** (3,9,14)

Budino al cioccolato con biscotto al rum - **8€** (3,9,13)

Pesca cotta al forno con amaretti e cioccolato e gelato alla crema - **8€** (1,2,3,7,9)

Delizia al limone con panna alla vaniglia - **8€** (3,9,14)

Coperto - **3€**

In tutte le preparazioni dei piatti non possiamo escludere la contaminazione da Fave

*E' possibile che alcune materie prime di approvvigionamento stagionale siano abbattute o congelate. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderato. Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, che vi fornirà la lista completa degli allergeni a cui corrispondono i numeri indicati in menu.

Questo locale non è predisposto per preparazioni senza glutine; pertanto non è possibile escludere eventuale contaminazione crociata.