

ANTIPASTI

Vitello tonnato
(Uovo, solfiti, pesce)

14

Insalata russa fatta in casa
(Solfiti)

8

Patata schiacciata, uovo marinato e panna acida
(Uovo, latticini, solfiti)

8

Insalata tiepida di manzo con insalata
di ceci e salsa verde
(solfiti, glutine)

14

Crema di fave e cicoria saltata

13

PRIMI

Fusilli al ragù bianco di manzo e pecorino romano
(Glutine, latticini)

15

Rigatoni al salmone affumicato, pomodorini e crema di latte
(Glutine, latticini)

16

Paccheri alla barbabietola, crema di caprino e nocciole tostate
(Glutine, latticini)

14

Coperto 2,00

*prodotto surgelato all'origine
**per esigenze produttive alcuni prodotti vengono congelati in loco. Adoperiamo il
trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE
853/2004, allegato III, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.
Vi invitiamo a segnalarci prontamente le vostre intolleranze o allergie

SECONDI

Petto d'anatra, albicocche e salsa alla birra IPA e miele

()

18

Polpo* in agliata all'algherese

(Molluschi, solfiti)

20

Trancio di branzino**, crema di cipolla e insalata cotta di
pomodoro e cipolla

(Pesce)

24

Baccalà* mantecato alla ligure

(Pesce, solfiti)

18

Shakshuka: uova "in purgatorio" alla tunisina

(Latticini,uovo)

14

DESSERT

Tiramisù

(Glutine, uova, latticini)

6

Caprese all'olio extra vergine di oliva e salsa al cioccolato

(Frutta secca, uova, soia, solfiti)

8

Panna cotta alla lavanda di campo, crema inglese e mandorle
sabbiate

(latticini, soia)

7

Seadas con formaggio e miele

(Glutine, latticini)

5

Sorbetto

5

Bevande

Acqua microfiltrata/Acqua gassata microfiltrata	1,60
Chinotto/Aranciata Lurisia	4,00
Coca Cola zero	3,00
Caffè	1,50

Drinks

Gin tonic The Illusionist	12,00
Gin tonic Scapegrace (Black)	12,00
Gin tonic monkey47	12,00
Gin tonic ginraw	12,00
Gin tonic malfy rosa	10,00
Gin tonic del professore (a la madame /monsieur)	10,00
Spritz	10,00
Amari	8 /10
Vermouth	8,00
Grappa poli / 18lune	8,00

Birre

Messina con cristalli di sale marino '50cl	5,00
Birra artigianale birrificio "La Tresca" '50cl	8,00
Birra Ichnusa non filtrata	5,00

Champagne & bollicine**bottiglia/calice**

Prosecco extra dry (Enotria Tellus)	25/7
Brut Nature Reserva (Avinyò Cava)	45/9
Cremant d'Alsace (Bernard Haas)	55/10
Champagne blanc de noire (Auguste Huiban)	70/–
Champagne rosé brut (Auguste Huiban)	80/–
Champagne extra brut (Adam Meraux)	90/–

Vini bianchi**bottiglia/calice**

Garnacha Blanca (La Sastrería)	18/–
Verdicchio San Martino	22/–
Erbaluce “l'innominato” (Vallana)	35/7
Chenin (Domaine de la Seigneurie)	–/8
Soave (Areté)	35/7
Greco di Tufo Miniere (dell'Angelo)	37/8
Etna bianco (Raciti)	42/8
Cosy Cause – Malbec Rosato	30/7

Vini rossi**bottiglia/calice**

Garnacha Tinta (La Satreria)	18/–
Merlot “Ombretta” (Enotria Tellus)	25/7
Nebbiolo (Vallana)	35/7
Origen – Vino Tinto (la Malpregona)	33/8
Atto II – Sangiovese di Romagna	32/7
Barolo (Rizieri)	70