



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-

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

2- 4- 8- 14-

Antipasto Misto della Tradizione Cremasca

Frittata con i Luartis, Salva in Crosta di Patate e Salame Nostrano € 13,00

3- 7-

Battuta di Fassona a Coltello, Parmigiano Reggiano 30 Mesi,

Sedano, Nocciole Tostate e Senape € 14,00

7- 8- 9- 10-

.

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

1- 7- 9-

PRIMI PIATTI

*Linguine con Bisque di Crostacei, Zucchine alla Scapece
e Code di Mazzancolle € 15,00*

1- 2-

*Paccheri al Pomodoro San Marzano Rosso e Verde, Acciughe del Cantabrico,
Origano e Capperi di Pantelleria € 14,00*

1- 4-

*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 Branzino con Pomodorini, Olive Taggiasche e Patate € 20,00

1- 4- 9-

*Scaloppa di Merluzzo, Patata della Sila schiacciata,
Salsa al Prezzemolo e Fiore del Capperò € 18,00*

4-

*Costoletta di Maiale 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 del Galles 300g. € 20,00

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

Tagliata di Scamone di Manzo Piemontese 300g. 20,00

Entrecotte di Manzo Bavarese 300g. € 22,00

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 Sacripantina € 6,00

(Torta tipica di Genova della pasticceria Prati, Base Pan di Spagne, Crema Vaniglia e Cioccolato, profumata al Rhum)

1- 3- 7-

Tiramisù € 6,00

1- 3- 7- 8-

Semifreddo al Latte e Menta con salsa di Cioccolato € 6,00

3- 7-

Mousse di Pesche e Amaretti con Biscotto di Frolla € 6,00

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*