

ANTIPASTI

- Filetto di Alaccia "presidio slow food"**     € 10,00
su pane di segale alla piastra, caprino, erba cipollina e pomodorini confit
- ✓ **Involtini di melanzana dorata**     € 9,00
con scamorza affumicata, pomodoro San Marzano e Grana Padano Dop
- Arancino di riso**       € 10,00
allo zafferano con bolognese e piselli, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e crocchetta di patate di Oreno

PRIMI PIATTI

- ✓ **Spaghetti artigianali alla carbonara vegetariana**    € 10,00
con uovo biologico e scaglie di pecorino romano
- Eliconi artigianali "Vicidomini" alla crema di zucca gialla**   € 12,00
con seppie grigliate e polvere di mandorle   
- ✓ **Risotto alla milanese**    € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop (piatto tipico milanese)
Se preferisce può anche chiedere la variante con salsiccia luganega (piatto tipico monzese) 

ZUPPE

- ✓ **Crema di zucca gialla e i suoi semi**   € 10,00
con crostone di pane

"Completa la tua zuppa a piacere con una delle seguenti delizie:"

- **Seppia grigliata.....€ 5,00** 
- **Bocconcini di pollo.....€ 4,00**
- **Tocchetti di Taleggio.....€ 3,00** 

CARNI ALLA GRIGLIA

- Filetto di manzo alla griglia** € 20,00
e patate al rosmarino
- Tagliata di Fassona Piemontese**  € 18,00
rucola, pomodorini e Grana Padano Dop 24 mesi
- Costata di vitello** € 19,00
e verdure grigliate

SECONDI PIATTI

Fish and Chips  € 15,00
con baccalà dissalato, patate grossolane e maionese

Hamburger di Fassona Piemontese  € 15,00
morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p.
con patate steak house in salsa barbecue e maionese

Cotoletta alla milanese  € 22,00
con rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)

Pescato del giorno  **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato

Contorni del giorno  € 5,00

LE PIZZE

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine... il tocco in più è l'esclusivo utilizzo della mozzarella di bufala campana D.O.P. di Battipaglia, fiore all'occhiello del nostro Ristorante.

- ✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico  € 9,50
- ✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva  € 9,50
- Napoli**, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  € 10,00
- ✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate  € 10,00
- Diavola**, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante  € 10,00

DESSERT

- Pastiera napoletana**  € 5,00
con canditi dissociati
- Tortino al cioccolato fondente**  € 5,00
con cuore al cioccolato bianco e scorzette di arancia allo zucchero
- Zeppoline di pasta pizza allo zucchero e cannella**  € 5,00
con dulce de leche e miele
- Coppa di gelato**  € 5,00
gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone
- Frutta fresca di stagione**  € 5,00

Piatto vegetariano

*** Prodotto surgelato all'origine**

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

-  Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
-  Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.