

ANTIPASTI

- Insalatina di carciofi croccanti**    € 12,00
con gamberi*, Grana Padano Dop e semi di sesamo
- Salmone affumicato**    € 12,00
con pane di segale tostato e caprino
- Bresaola della Valtellina Igp**  € 12,00
con rucola selvatica e Grana Padano Dop

PRIMI PIATTI

- Strascinati ai calamaretti**     € 12,00
con patate e pomodorini
-  **Gnocchi di ricotta**     € 10,00
con pomodoro San Marzano, basilico e Grana Padano Dop
- Mantecato di riso Carnaroli ai carciofi**    € 10,00
con guanciale amatriciano e pecorino romano piccante
-  **Risotto alla milanese**    € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano Dop
(piatto tipico milanese)

ZUPPE

-  **Zuppa del giorno**   € 10,00

CARNI ALLA GRIGLIA

- Filetto di manzo** € 20,00
e patate al rosmarino
- Tagliata di Fassona Piemontese**  € 18,00
rucola, pomodorini e Grana Padano 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

Cannolo dissociato  € 5,00
con ricotta al cioccolato, canditi e mandorle tostate

Bocconcino di Pan di Spagna  € 5,00
con Nutella e crema al Jack Daniel's

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.