

ANTIPASTI

- ✓ **Tegamino di zucca grigliata**   € 10,00
al Gorgonzola e noci
- Gnocco fritto alla ricotta e Crudo di Parma 24 mesi**     € 12,00
con insalatina di pomodorini cherry
- Calamaro* farcito alle patate**     € 12,00
su crema di piselli, tarallo sbriciolato e alici cantabriche





PRIMI PIATTI

- Strascinati alla zucca gialla**     € 14,00
con gamberi* di Mazzara del Vallo e stracciatella pugliese
- ✓ **Mezzi rigatoni alla ricotta**     € 10,00
con pesto di pomodori secchi, pinoli e Grana Padano Riserva
- Mantecato di riso Carnaroli ai funghi cardoncelli**   € 12,00
con guanciale amatriciano e pecorino romano
- ✓ **Risotto alla milanese**    € 10,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

ZUPPE

- ✓ **Crema di Zucca**      € 10,00
con semi misti e crostini di pane

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

- **Bocconcini di baccalà fritto.....€ 8,00**   
- **Straccetti di pollo alla griglia.....€ 5,00**
- **Tocchetti di Taleggio....€ 4,00** 

SECONDI di PESCE

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



















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

SECONDI di CARNE

Filetto di manzo alla griglia e patate al rosmarino	€ 20,00
Tagliata di Fassona piemontese  con funghi cardoncelli trifolati e pecorino romano	€ 18,00
Costata di vitello e verdure grigliate	€ 19,00
Hamburger di Manzo      morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p. patate steak house in salsa barbecue e maionese	€ 15,00
Cotoletta alla milanese     con zucca grigliata e fonduta al Taleggio	€ 22,00
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 D.O.P.

 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

Torta Caprese    	€ 5,00
Cannolo dissociato      con ricotta, gocce cioccolato e canditi	€ 5,00
Tartufo*      Bianco o Cioccolato	€ 5,00
Coppa di gelato      gusti crema, nocciola, cioccolato o sorbetto al limone	€ 5,00
Frutta fresca di stagione  	€ 5,00
Composta di frutta fresca di stagione  	€ 8,00

✔ Piatto vegetariano

- * Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato 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.