# Le Nostre Proposte

## ANTIPASTI

*Vellutata di zucca gialla e funghi porcini* trifolati* — € 15,00

*Insalata tiepida di baccalà* e broccoli calabresi al vapore* — € 16,00
*olive nere e limone*

*Crudo di Parma 24 mesi* — € 15,00
*mozzarella impanata al cous cous*

## PRIMI PIATTI

*Tagliatelle di pasta all'uovo* — € 16,00
*ai porcini* trifolati al burro, aglio e Grana Padano Riserva*

*Cavatelli alla crema di noci e Gorgonzola DOP* — € 16,00
*con acciughe all'olio*

*Fusilli al ferretto* — € 16,00
*con radicchio al vino rosso, speck e ricotta vaccina*

*Minestrone di verdure e legumi* — € 15,00

## PIATTI SPECIAL

*Tagliata di manzo ai funghi porcini* e scaglie di Grana Padano* — € 25,00

*Pizza bianca, mozzarella, spianata piccante e funghi porcini* — € 16,00

## LE NOSTRE PROPOSTE DI VINO AL CALICE

*Vini bianchi:*

| | |
|---|---|
| *Vermentino* | *€ 5,00* |
| *Pinot Grigio* | *€ 6,00* |
| *Prosecco* | *€ 6,00* |

*Vini rossi:*

| | |
|---|---|
| *Nero di Troia* | *€ 5,00* |
| *Dolcetto* | *€ 5,00* |
| *Bardolino* | *€ 6,00* |

*Coperto ristorante € 3,00 per persona*

# I CLASSICI

## ANTIPASTI

*Selezione di formaggi lombardi* — *€ 16,00*
*e salsa di cipolle all'aceto balsamico*

*Prosciutto crudo di Parma* — *€ 15,00*
*e Grana Padano Riserva*

*Bresaola IGP della Valtellina* — *€ 15,00*
*con rucola e Grana Riserva*

*Insalata Caprese* — *€ 10,00*
*con pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, basilico e origano*

## PRIMI PIATTI

*Spaghetti al Pomodoro e Basilico* — *€ 14,00*

*Risotto alla milanese* — *€ 15,00*
*riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)*

## SECONDI

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

*Tagliata di manzo* — *€ 23,00*
*con rucola, pomodorini e Grana*

*Cotoletta alla milanese* — *€ 26,00*
*Costata di vitello con osso, rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)*

*Contorni del giorno* — *da € 6,00*
*Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni*

## PIZZE

*Preparate con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nascono 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 di oliva.*

| | |
|---|---|
| ***Margherita,*** *passata di pomodoro, mozzarella e basilico* | *€ 10,00* |
| ***Marinara,*** *passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva* | *€ 10,00* |
| ***Napoli,*** *passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano* | *€ 13,00* |
| ***Vegetariana,*** *passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate* | *€ 13,00* |
| ***Diavola,*** *passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante* | *€ 13,00* |
| ***Crudo di Parma,*** *passata di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma 24 mesi* | *€ 15,00* |

*L'aggiunta di altre farciture prevede una maggiorazione del costo a partire da € 2,00 ad ingrediente*

## DESSERT

| | |
|---|---|
| ***Dolci della casa*** | *€ 7,00* |
| ***Coppa di gelato***<br>*gusti crema, cioccolato, fiordilatte o sorbetto al limone* | *€ 6,00* |
| ***Composta di frutta fresca di stagione*** | *€ 9,00* |

Piatto vegetariano

* Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato all'origine.

*Coperto ristorante ….€ 3,00 p.p.*

## 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.