





Antipasti

SAOR €10

Spuma di saor calda, uvetta e pinoli tostati, sarde in tempura e maispan
11,14

MILLEFOGLIE BACCALÀ MANTECATO €11

Baccalà mantecato fatto in casa, pane carasau fritto, polvere di liquirizia,
salsa aglio nero e liquirizia
8,10,11,14

BATTUTA DI TONNO IKEJIME €15

Battuta di tonno rosso ikejime Adriatico (120g) al naturale e crostini
di pane caldo
10,11

PARMIGIANA €10

Parmigiana di stagione Asiago DOP, parmigiano 24 mesi, zucca, porcini,
finferli e rosmarino
2,13,14

TAGLIERE SOPRESSA VENETA €7

Sopressa Veneta, burrata affumicata, verdure in agrodolce e gnocco fritto
fatto in casa
14

TARTARE VEGETALE €12

Tartare dell'orto, salsa di pistacchi e crostini di pane caldo a parte
3,10,11,13

BATTUTA DI FASSONE €13

Battuta di fassone piemontese, olio, sale e pepe, burro salato e crostini
di pane caldo a parte
3,14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Primi

LINGUINE CACIO PEPE E LIQUIRIZIA  €12
Linguine di Gragnano IGP, cacio e pepe e liquirizia in polvere
2,8,14

PAPPARDELLE AI FUNGHI  €15
Pappardelle di grano duro fatte in casa, porcini e finferli
2,8,13,14

MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA €11
Mezzo pacchero di Gragnano IGP alla carbonara
2,8,10,14

GNOCCHI AL RAGÙ DI CORTE €14
Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di corte
2,8,13,14

SPAGHETTO VONGOLE €15
Spaghetti Felicetti, vongole veraci del Delta, salsa di pistacchi e panfritto
1,2,5,8,14

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Secondi

TARTARE DI FASSONE €17

Battuta di fassone piemontese alla tartara, burro salato, insalatina mista, senape in grani e crostoni di pane caldi a parte
3,10,13,14

FILETTO IRLANDESE €24

250g di filetto irlandese reverse searing, patate al forno al rosmarino e fondo bruno
2

TAGLIATA DI SPADA DEL MEDITERRANEO €22

Pesce spada siciliano, purè di patate, creme fraiche
11,14

STRAECA DI SCOTTONA 200g €15

Il diaframma del manzo classico, noto per il suo gusto e la sua morbidezza

Contorni

ERBETTE COTTE €4,5

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO ^{2,13} €4,5

PATATE AL FORNO €4,5

PURÈ DI PATATE ¹⁴ €4,5

VERDURE AL FORNO €4,5

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Insalate

CLASSICA €6,5

Insalata gentile, misticanza, pomodorini datterino, carote

AUTUNNO €10

Insalata gentile, mela, zucca, semi di zucca, ricotta affumicata, funghi

14

MEZZA STAGIONE €9,5

Insalata gentile, sfilacci di cavallo, stracciatella, pomodorini, olive taggiasche

14

CAESAR + POLLO €10,5

Insalata gentile, salsa caesar, grana a scaglie, crostini di pane e straccetti di pollo cbt

10,14

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegano





Sfiziosità

BIG POKE €15

Riso basmati e rosso alla soia con cappuccio rosso, datterino, mango, avocado, edamame, battuta di salmone e sesamo

4,11,13

CHICKEN TOAST €11

Petto di pollo cbt, salsa tartara, pomodoro, insalata, bacon e cheddar

8,14

AVOCADO TOAST €12

Salmone affumicato, insalata, stracciatella, avocado e uovo all'occhio

8,10,11,14

BAMBOORGER €12

Bun, burger di manzo 200g, bacon, misticanza, scamorza, cipolla di tropea caramellata, salsa bbq, servito con patatine fritte e salsa rosa

8,14

BOCCONCINI DI POLLO €14

Riso basmati e rosso con petto di pollo cbt, erbette cotte e carote al sommaco

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Legenda allergenici:

- 1 frutta a guscio
- 2 sedano
- 3 senape
- 4 sesamo
- 5 molluschi
- 6 lupino
- 7 solfiti
- 8 glutine
- 9 crostacei
- 10 uova
- 11 pesce
- 12 arachidi
- 13 soia
- 14 latte

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.