



Pranzo



Antipasti



PARMIGIANA €10

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

2,13,14

TAGLIERINO DI PORCHETTA DI ARICCIA IGP €7

Porchetta di Ariccia IGP, stracciatella, verdure sottolio e gnocco fritto fatto in casa a parte

14

TARTARE VEGETALE €12

Tartare dell'orto, salsa pistacchio e crostoni di pane caldo a parte

3,10,11,13

BATTUTA DI FASSONE €13

Battuta di fassone piemontese, olio, sale e pepe, burro salato e crostoni di pane caldo a parte

3,14

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

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Primi

SPAGHETTO VONGOLE €15
Spaghetti Felicetti, vongole veraci, salsa pistacchio e panfritto
1,2,5,8,14

**TORTELLINI DI VALEGGIO
IN DOPPIO BRODO DI CAPPONE** €12
Tortelli di Valeggio in brodo doppio di cappone
2,8,14

PACCHERI CACIO PEPE E LIQUIRIZIA  €12
Paccheri di Gragnano IGP, pecorino romano, pepe e liquirizia in polvere
2,8,14

LINGUINE ALLA CARBONARA €11
Linguine 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

 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 Adriatico, purè di patate, crème fraîche
11,14

STRAECA DI SCOTTONA 200g €15

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

BOCCONCINI DI POLLO €13,5

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

Contorni

VERZE SOFEGAE ALLA VENETA €4,5

PATATE AL FORNO €4,5

VERDURE AL FORNO €4,5

PURÈ DI PATATE ¹⁴ €4,5

 Gluten free

 Vegetariano

 No lattosio

 Vegano





Insalate

CLASSICA €6,5

Insalata gentile, radicchio, cavolo cappuccio, carote

AUTUNNO €10

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

14

MEZZA STAGIONE €9,5

Insalata gentile, sfilacci di cavallo, stracciatella, cavolo cappuccio, edamame, rapa rossa

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

NY CLUB SANDWICH €13

L'originale sandwich newyorkese: sovracoscia di pollo cbt, maionese fatta in casa, pomodoro, insalata gentile, edamer e bacon

8,10,14

AVOCADO TOAST €12

Salmone affumicato, insalata gentile, straciatella, avocado e uovo all'occhio

8,10,11,14

BAMBOORGER €12

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

8,14

PIADINA ARTIGIANALE €10

Piadina romagnola fatta in casa con prosciutto crudo, squacquerone di Romagna DOP, insalata gentile, pomodoro a fette e maionese fatta in casa, patatine e salsa rosa

8,10,14

 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.