

ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese

*crema di Pecorino Romano, salsa di Cavolo viola, funghi e
Nocciole di Piemonte tostate*

13 euro

Pallotte di Baccala

Baccala mantecato e maionese ai Capperi

11 euro

Flan di Zucchine e Melanzane

crema di Bufala e pomodorini Confit

12 euro

Burrata Pugliese

con Pomodorini Datterino Gialli e pesto di Basilico e Pinoli

13 euro

Tartare di Branzino

agli agrumi e polvere di Timo

14 euro

Selezione di salumi e formaggi

Piatto di salumi e formaggi del territorio

14 euro

Polpette di bollito

in salsa Verde

11 euro

Alici e Calamari in frittura

con maionese al Lime

14 euro

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto di Basilico

*Pasta Monograno Felicetti, crema di Stracciatella Pugliese,
Pomodorini confit e Pinoli tostati*

14 euro

Risotto alla Carota

Con tartare di Fassona Piemontese, crema di Gorgonzola e Mandorle

15 euro

Fettuccine al ragù bianco di Coniglio

Pasta fresca con Ricotta salata affumicata al legno di Olivo

15 euro

Spaghettone con Calamari e Zucchine

Pasta Monograno Felicetti, Calamari aglio e olio, salsa di Zucchine

15 euro

Carbonara – Amatriciana – Cacio e Pepe

*Pasta fresca classica della tradizione Romana con Pecorino Romano e
Guanciale stagionato*

13 euro

Lasagna al Ragù di Fassona Piemontese

Pasta fresca con ragù, besciamella e Parmiggiano Reggiano

14 euro

SECONDI PIATTI

Guancia di Manzo
brasata al Cesanese del Piglio

16 euro

Polpo rosticciato
Aglio e Olio su crema di Stracciatella e Rucola
17 euro

Hamburger di Manzo
da 150 gr., pane all'olio, insalata, cheddar e Guancia stagionato
15 euro

Carrè di Agnello
In salsa Verde e crema di Mandorle
17 euro

Filetto di Maiale
cotto in Birra Peroni e salsa Honey Mustard
15 euro

GRIGLIERIA

Tutti i tagli di carne sono da 300 grammi

Entrecote di Valdostana

19 euro

Costata di Fassona Piemontese

29 euro

Filetto di Marchigiana

29 euro

CONTORNI

Patate al forno

aromatizzate al Timo, Scalogno e Rosmarino

7 euro

Nido di Cicoria

con Aglio, Olio e Peperoncino

7 euro

Verdure alla griglia

Melanzane, Zucchine e Carote con Olio al Basilico

7 euro

Misticanza di campo

con Carote julienne e Pomodorini Datterino

6 euro

DESSERT

Semifreddo al Pistacchio
con Meringa e granella di Pistacchio

8 euro

Tiramisù
e caffè espresso

7 euro

Tortino al Cioccolato
con cuore caldo di Cioccolato fondente e gelato

8 euro

Cheesecake al Mango
con Ricotta di pecora e glassa al Mango

8 euro

BEVANDE

Acqua minerale in bottiglia, San Pellegrino frizzante
oppure Panna liscia

4 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Lurisia (Chinotto – Gassosa –
Aranciata Amara)

4 euro

Caffè Lavazza, Espresso - Decaffeinato, Macchiato

2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

4 euro

Costo del servizio, pane e coperto - 3 euro per persona

BIRRE IN BOTTIGLIA

Grimbergen – *Blonde da 0,33 lt, vol. 6,7%*

6 euro

Opperbacco 4.7 – *Artigianale, Golden Ale da 0,33, vol. 4,7%*

7 euro

Bianca Piperita – *Artigianale, Blanche da 0,33, vol. 4,6%*

7 euro

Luna Rossa – *Artigianale, Belgian Amber Ale da 0,33, vol. 7%*

7 euro

VINI AL CALICE

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG – *Bianca Vigna, vol. 11,5%*

8 euro

Velobra – *Rosso, Lazio, Cesanese del Piglio DOCG, Giovanni Terenzi, vol. 14,5%*

7 euro

Merlot – *Rosso, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 14%*

8 euro

Trebbiano d'Abruzzo – *Bianco, DOC, Masciarelli, vol. 13%*

7 euro

Chardonnay – *Bianco, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 13%*

8 euro