

ANTIPASTI

Millefoglie di parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e basilico croccante	12 €
Rotolini di magatello di vitello con salsa tonnata al forno, cipolla di Breme caramellata e fiore di cappero	13 €
Puccia salentina croccante con chorizo iberico grigliato su letto di songino	12 €
Provoleta gratinata al forno con erbe provenzali	9 €
Cecina de leon con tostada al pomodoro e ricciolo di burro di malga	14 €
Crostone del nostro pane tostato con sgranata di salsiccia toscana e crema di tartufo su fonduta valdostana	10 €
Carpaccio di salmone marinato al sale maldon e agrumi su alghe nori e crema di yogurt all'aneto	13 €

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di basilico e pinoli mantecato con prosecco e raspadura (min.2 pers.)	14 € <i>cad</i>
Orecchiette al pesto fatto in casa con burratina di Gioia del colle e germogli di barbabietola	14 €
Tagliolini cacio e pepe in tazza rovesciata	12 €
Pappardelle al ragù bianco di coniglio, timo serpillio e pomodori secchi	16 €
Linguine con cozze e vongole veraci	14 €
Calamarata con capesante, punte di asparago e filetti di mandorla dolce	15 €

SECONDI

Carre' d'agnello al forno con panura di noci pecan su la sua salsa e germogli di soia	22 €
Filetto di manzo al lime e rosmarino con verdure croccanti	24 €
Bife de chorizo di angus argentino 300 gr. alla griglia con jacket patatos	25 €
Entraña di black angus grigliata con patate arrosto al rosmarino	22 €
Pluma iberica scaloppata con peperoni dolci fritti, salsa ai tre pepi e maggiorana	23 €
Filetto di salmone in crosta di papavero su crema di zucchine, mentuccia e fiore fritto	18 €
Polpo* arrostito con hummus di cannellini e noci caramellate	22 €

CONTORNI

Scarola spadellata con acciuga e peperoncino	6 €
Radichio bianco e rosso saltato con aceto di vino rosso	6 €
Patate al forno	6 €
Chips di patate viola	6 €
Verdure grigliate	6 €
Insalata mista	5 €

DOLCI

Il nostro tiramisù (ricetta classica)	6 €
Millefoglie con crema pasticcera al cardamomo e granella di pistacchi tostati	7 €
Cheese cake agli agrumi e maracuja caramellato	7 €
Tortino di mele al calvados su crema di mascarpone	7 €



*Prodotto surgelato
Si prega di avvisare il personale su eventuali intolleranze alimentari
Coperto 2 €

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



MOLLUSCHI
Canezzello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE
Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, ferine e similari



SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

