

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di manzo con croccante di patate e mayo al tartufo
(1,2,4,7,10)
15

Tagliatella di seppia, gazpacho di albicocche e terra di olive nere
(12,13)
15{GF}

Focaccina di patate con porchetta di vitello, zucchine romane come
puntarelle e Mayo alle alici
(1,3,4,7,10,13)
14

Bufala campana DOP e gazpacho di pomodori
(7)
13{GF-V}

Polpette di pollo alla cacciatora con Mayo al rosmarino
(1,2,4,13)
13

PRIMI

Fettuccina casereccia al ragù di cortile con pecorino romano DOP
(1,4,6,7,9,14)
15

Risotto Vialone `nduja affumicata, straciatella, scamorza e lime
(7,9,13,14)
15{GF}

Tortello di burrata con tartufo nero estivo e crema di pomodorini
arrosto
(1,4,7,13,14)
16{V}

Chitarra con seppia, tapenade provenzale e crema di piselli
(1,3,4,12,13,14)
15

Busiata con pesto alla trapanese e crudo di tonno
(1,3,7,8,13)
15

SECONDI

Calamari piastrati con caponata tradizionale e sedano ghiaccio

(1,2,8,9,12,13,14)

22

Entrecôte di manzo, chimichurri alla cipolla rossa e fagiolini ripassati

(6,11,13,14)

23{GF}

Cotoletta di cavolfiore panata, crema di piselli, mayo mango-curry e misticanza

(1,2,4,5,6,13,14)

19 {V}

Tataki di tonno con verza in agrodolce mayo mango-scalogno

(1,2,5,6,11,13,14)

23

Petto d anatra come una sacher, chutney di albicocca, jus al cacao e terrina di patate

(1,2,6,7,9,10,13,14)

23

CONTORNI

Nuggets di cavolfiore e Mayo mango/curry

(1,2,4,14)

8

Verdura a foglia ripassata

(13,14)

7{V}

Terrina di patate con Mayo al tartufo

(1,2,4,7)

8(V)

Caponata tradizionale

(1,2,8,9)

8{V}

DOLCI

Mantecato di yogurt greco con amarene e bisquit alla nocciola

(1,4,7,8)

8

Tiramisù ricetta tradizionale: tuorlo, mascarpone, savoiardo,
caffè e cacao

(1,4,7)

7

Cheesecake basca con coulis ai frutti di bosco e lampone croccante

(1,4,7)

8

Tartelletta al cacao con albicocche e namelaka fondente 70%

(1,4,7)

8

Bavarese al limone, crumble al sesamo e cialda di cioccolato
bianco con pinoli e lamponi

(1,4,7,8)

8

Cestino di pane 3 euro

Acqua 2 euro

Coperto 2 euro

V = Vegetariano / GF = Senza Glutine

- 1 Cereali
- 2 Crostacei
- 3 Pesce
- 4 Uovo
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta secca
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Molluschi
- 13 Aglio
- 14 Cipolla