

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- SCHIACCIATA CON ACCIUGHE CANTABRICHE MARINATE, BURRATINA E BATTUTA DI POMODORO ⁴⁻⁵⁻⁸ 12 €
- SCHIACCIATA CON SCAMPO CRUDO*, ZUCCHINE CROCCANTI E MAIONESE ALLA MENTA ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 14 €
- MOZZARELLA IN CARROZZA CON ACCIUGHE LIGURI ³⁻⁴⁻⁵⁻⁸ 8 €
- AUCI ALLA ESCAPECE ⁴⁻⁸ 10 €
- INSALATA DI MARE SECONDO NOI ⁹⁻¹²⁻¹⁴ 13 €
- FORMAGGELLA DI OSMATE CON GAMBERO ROSSO* DI MAZARA E MELA VERDE ⁵⁻¹²⁻¹⁴ 13 €



I NOSTRI PALLET

DI SALUMI E FORMAGGI

- FORMAGGI D'AUTORE ⁵: 14 €
degustazione di 5 formaggi a latte crudo e confettura al balsamico



i salumi di cinta senese - azienda agricola Il Poggio,
San Casciano dei Bagni (Si)

- Crudo
- Capocollo
- Pancetta cotta
- "Sbriciolona" - mortadella cotta
- Salamino



- PALLETTINO 12 €
piccola degustazione di salumi di cinta senese
- PALLET 25 €
degustazione di salumi di cinta senese (consigliato per 2 persone)
- UN PO'.... E UN PO' 25 €
degustazione di formaggi ⁵ e salumi

ACCOMPAGNALI CON...

- FOCACCIA BIANCA CON SALE DI MALDON, ROSMARINO E OLIO E.V.O. ⁴ 6 €
- ALZATINA DI GIARDINIERA DI MORGAN IN AGRODOLCE 10 €
- 2 CARCIOFI GRIGUATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 7 €
- 4 CARCIOFI GRIGUATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 13 €

HAMBURGER GASTRONOMICO GR. 270

GUSTO AMERICANO... MADE IN ITALY

- HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON PANCETTA CROCCANTE, TOMA D'ALPEGGIO, LOLLO ROSSA, POMODORO, CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA, MAIONESE ALLA SENAPE E LE NOSTRE PATATINE FRITTE ⁴⁻⁵⁻⁶ 16 €



GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

- CLUB SANDWICH *pollo, bacon, uova, pomodoro, lattuga e maionese ai cetriolini* ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰ 16 €
- VITELLO TONNATO E VERDURE IN AGRODOLCE ³⁻⁸ 15 €



Questi prodotti possono essere consumati anche da coloro che hanno intolleranze al glutine

*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE INSALATONE

SENZA STAGIONE



- FIORDIFARINA: INDIVIA RICCIA, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO, ZUCCHINE TROMBETTA, FRAGOLE E ACETO BALSAMICO ⁵ 13 €
- GAMBERO ROSSO: INSALATA LOLLO ROSSA, BURRATINA, SPINACINO, POMODORINI E GAMBERO ROSSO* SBOLLENTATO ⁵⁻¹²⁻¹⁴ 15 €

PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE



- BUSIATE DI GRANO DURO CON PESTO TRAPANESE ²⁻⁴⁻⁵ 12 €
- SPAGHETTO FRESCO DI GRANO DURO CON LEGGERO CACIO E PEPE E CRUDO DI MARE ³⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 14 €
- RAVIOLO DI GRANCHIO DELL'ATLANTICO, LEGGERA BISQUE, STRACCIATELLA E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE ³⁻⁴⁻⁵⁻¹¹⁻¹⁴ 15 €
- GNOCCHI DI PATATE CON COZZE, BASILICO E LIMONE CANDITO ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹ 12 €
- FREGOLA SARDA CON VONGOLE VERACI E VERDURE DI STAGIONE ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ 16 €

SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

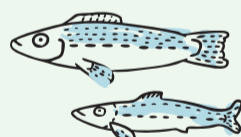
- TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON MELANZANE VIOLA E CIPOLLE DI TROPEA ALLA BRACE 23 €
- PLUMA DI MAIALINO IBERICO COTTA NEL GREEN EGG CON MUGNOLI PICCANTI E PEPERONI DEL PIQUILLO 25 €
- SUPREME DI POLLO CON LA SUA SALSA E SPINACINO SALTATO ¹¹ 16 €
- TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, TUORLO D'UOVO MARINATO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E FIORI DI CAPPERO ³⁻¹⁰⁻⁸ 18 €



SECONDI DI PESCE

SOPRESE DAL MARE

- FILETTO DI PESCE SPATOLA ALLO SPIEDO E CAPONATA DI MELANZANE ⁸⁻¹¹ 19 €
- POLPO* COTTO NEL GREEN EGG CON PEPERONI MARINATI E SALSA ALLO YOGURT ⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 20 €
- TONNO* MARINATO AL SESAMO, MAIONESE ALLO ZENZERO E INSALATA DI MANGO E DAYKON ³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ 23 €
- GRAN FRITTO DI CALAMARI*, GAMBERI*, AUCI E VERDURINE CROCCANTI ⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 22 €



I CONTORNI

MADRE NATURA PROPONE

- VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, patate e radicchio rosso) 7 €
- LE NOSTRE PATATINE FRITTE (solo da patate fresche) ⁷ 6 €
- INSALATA VERDE 5 €
- INSALATA MISTA 6 €



BABY MENU

PER PICCOLI PALATI

- PICCOLA REGINA MARGHERITA ¹⁻⁶ 7 €
- GNOCCHETTI DI PATATE O PASTA AL POMODORO ¹⁻²⁻¹¹ 8 €
- BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE ¹⁻²⁻⁶⁻⁷ 9 €

Coperto e servizio €2,50 p.p.

Il coperto e il servizio del pranzo dal lunedì al venerdì non vengono conteggiati, ad eccezione dei giorni festivi.

Il pane servito viene preparato in casa