

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- SCHIACCIATA CON SALMONE SELVAGGIO MARINATO, CAPRINO AL GIN E PEPE ROSA ⁴⁻⁵⁻⁸ 15 €
- SCHIACCIATA CON ACCIUGHE CANTABRICHE, BURRATINA E BATTUTA DI POMODORO ⁴⁻⁵⁻⁸ 15 €
- MILLEFOLIE DI BACCALA' MANTECATO E POLENTA SOFFIATA ⁵⁻⁸ 14 €
- MONDEGLI DELLA TRADIZIONE E CICORINO FRESCO ³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹ 10 €
- PANE CRISTALLO CON PASTRAMI DI BLACK ANGUS AMERICANO, SENAPE E CETRIOLINI ⁴⁻¹⁰ 12 €
- CROSTINO DI POLENTA BIANCA CON ANGUILLA AFFUMICATA E SALSA AI FRUTTI ROSSI ⁸⁻¹² 15 €
- UOVO POCHÈ, CIME DI RAPA, CASTAGNE E SALSA AL PARMIGIANO ³⁻⁵ 12 €



I NOSTRI PALLET

DI SALUMI E FORMAGGI

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



Le nostre collaborazioni:

- ANICA CORTE PALLAVICINA- Povesine Parmense - (da maiale nero di parma):
Prosciutto crudo
Coppa
Salame
Lardo con magro
- MACELLERIA GIACOMINI - Villa di Chiavenna - bresaola di punta d'anca
- 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 GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 7 €
- 4 CARCIOFI GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 13 €

HAMBURGER GASTRONOMICO

GUSTO AMERICANO... MADE IN ITALY

- BUTTER BURGER DI MANZETTA CON PANCETTA CROCCANTE, TOMA D'ALPEGGIO, INSALATA, POMODORO, MAIONESE ALLA SENAPE, KETCHUP DI DATTERINO GIALLO. ⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹² 16 €

SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE



GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

- OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE ⁵⁻¹¹ 28 €



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



*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE ZUPPE

NON PASSAN MAI DI MODA



- ZUPPA DI PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI ⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 24 €
- ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA AL GRUYERE ⁵⁻¹¹ 15 €

PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE



- SPAGHETTI AL PEPERONE ROSSO D'ABRUZZO "PASTIFICIO MASCIARELLI", AGUO, OLIO E PEPERONCINO ⁴ 12 €
- TAGLIOLINI AL RAGÙ DI AGNELLO ³⁻⁴⁻⁵⁻¹¹ 18 €
- CREMA DI ZUCCA, CAPRINO E MAZZANCOLLE ⁵⁻¹⁴ 15 €
- RISOTTO ALLA MILANESE ⁵ 16 €
- MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MASCIARELLI" ALL'AMATRICIANA ⁴⁻⁵ 15 €

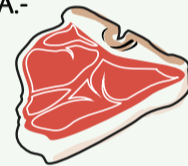


è disponibile anche un formato di pasta senza glutine

SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÈ

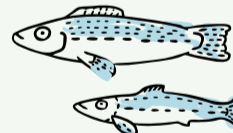
- GUANCIA DI SCOTTONA BAVARESE BRASATA ALLA BIRRA SCURA LEON DI BALADIN, PATATE SCHIACCIATE AL TARTUFO E NOCCIOLE ²⁻⁴⁻¹¹ 22 €
- FILETTO DI MAIALINO, SCALOGNI CAMELLATI E CASTAGNE ¹⁰ 20 €
- COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA MILANESE CON INSALATINA CROCCANTE ³⁻⁴⁻¹⁰ 24 €
- COSTATA DI POLACCHINA COTTA NEL GREEN EGG - GR. 500 C.A.- 25 €



SECONDI DI PESCE

SOPRESE DAL MARE

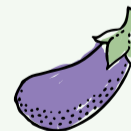
- BACCALÀ IN OLIOCOTTURA, CECI NERI E OLIO AL FINOCCHIETTO 24 €
- SALMONE SELVAGGIO D'ALASKA COTTO NEL GREEN EGG CON PATATA AL CARTOCCIO E PANNA ACIDA ⁵ 23 €
- RICCIOLA PESCATA ALL'AMO, MUGNOLI DI CAMPO E SALSA ALLO CHAMPAGNE ⁵⁻⁸⁻¹² 25 €
- GRAN FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI, AUCI E VERDURE CROCCANTI ⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 22 €



I CONTORNI

MADRE NATURA PROPONE

- VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, patate e radicchio rosso) 8 €
- PATATINE FRITTE TRADIZIONALI (solo da patate fresche) 6 €
- PATATINE FRITTE "FIORDIFARINA" 6 €
- INSALATA VERDE / 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