

# PICCOLE EMOZIONI

## PRIMA, DURANTE E DOPO

- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, UOVO DI QUAGLIA, PANE CARASAU, ACCIUGA DEL CANTABRICO E SENAPE IN GRANI <sup>4-5-8-10</sup> 14 €
- FIORI DI ZUCCA CROCCANTI RIPIENI DI BURRATA ACCOMPAGNATI DA BORRAGGINE SALTATA E SALSINA ALLE NESPOLE <sup>3-4</sup> 12 €
- PANZANELLA CON STRACCIATELLA E SARDINETTE "SPRATTI" DEL MAR BALTICO AFFUMICATE ALLA CAMOMILLA <sup>4-5-8</sup> 12 €
- CEVICHE DI PESCE COME TRADIZIONE <sup>8</sup> 15 €
- SASHIMI DI TONNO ROSSO\* ACCOMPAGNATO DA ZENZERO MARINATO CON SORBETTO AL RABARBARO E CHIPS DI RISO ALL'ALGA NORI <sup>8</sup> 15 €
- ALETTE DI POLLO SPEZIATE COTTE NEL BARBECUE GREEN EGG E FRITTE CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE <sup>4</sup> 10 €



# I NOSTRI PALLET

## DI SALUMI E FORMAGGI

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



## Le nostre collaborazioni:

ANTICA CORTE PALLAVICINA- Polesine Parmense -  
(da maiale nero di Parma):

Prosciutto crudo      Coppa  
Salame                      Lardo



MACELLERIA GIACOMINI - Villa di Chiavenna -  
bresaola di punta d'anca leggermente affumicata

- PALLETTINO PICCOLO 12 €  
degustazione di 2 salumi (consigliato per 1 persona)
- PALLETTINO 18 €  
degustazione di salumi (consigliato per 2 persone)
- PALLET 30 €  
degustazione di salumi (consigliato per 3/4 persone)
- UN PO'.... E UN PO' 30 €  
degustazione di formaggi <sup>5</sup> e salumi (consigliato per 3/4 persone)

## ACCOMPAGNALI CON...

- FOCACCIA BIANCA CON SALE DI MALDON, ROSMARINO E OLIO E.V.O. <sup>4</sup> 6 €
- ALZATINA DI GIARDINIERA DI MORGAN IN AGRODOLCE 10 €
- 2 CARCIOFI GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <sup>1</sup> 7 €
- 4 CARCIOFI GRIGIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <sup>1</sup> 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. <sup>4-5-6-10-12</sup> 16 €  
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE
- HAMBURGER DI POLPO\* CON PECORINO SARDO, RUCOLA, ZUCCHINE ESCAPECE E MAIONESE AL POLPO <sup>4-5-8</sup> 18 €  
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE

# GLI SPECIALI

## SE SEI INDECISO

- CLUB SANDWICH pollo, bacon, uova, pomodoro, lattuga e maionese ai cetriolini <sup>3-4-5-10</sup> 16 €



fior di farina  
IL BISTROT CHE NON TI ASPETTI

\*Prodotto surgelato all'origine -18°C

# LE INSALATONE



## SENZA STAGIONE

- INSALATA CAPRESE: pomodoro cuore di bue, bocconcini di bufala conditi con olio, basilico e origano <sup>5</sup> 14 €
- INSALATONA FRESCA: misticanza, nocciole, pecorino sardo, pesche e agretto al lampono <sup>2-5</sup> 13 €

# PRIMI PIATTI

## I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE



- RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON TAGLIATELLA DI SEPPIA SBIANCHITA E RIDUZIONE DI BISQUE <sup>5-8-14</sup> 16 €
- SPAGHETTORO VERRIGNI CONDITO A CRUDO CON DATTERINO ROSSO, POMODORO GIALLO TIEPIDO, POMODORO SECCO E CONFIT DI DATTERINO GIALLO <sup>4</sup> 12 €
- FUSILLORO CON PESTO TRAPANESE E RICOTTA AFFUMICATA <sup>2-4-5</sup> 14 €
- FREGULA SARDA CON CICALI DI MARE, FAVE E BOTTARGA DI MUGGINE <sup>4-8-14</sup> 18 €
- GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCHINE E MENTUCCIA ROMANA CON POLVERE DI LIQUIRIZIA E CIUFFETTI DI RICOTTA DI BUFALA <sup>4-5</sup> 12 €



è disponibile anche un formato di pasta senza glutine

# SECONDI DI CARNE

## OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

- ST. LOUIS RIBS COTTE NEL GREEN EGG E SALSINA BBQ CON PATATE AL FORNO <sup>10</sup> 16 €
- TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE, MELANZANA ALLA MILANESE CON MAIONESE AL POMODORO E BASILICO <sup>4</sup> 24 €
- GRAN CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE CON INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI E SALSINA TONNATA <sup>3-5-8</sup> 20 €
- CUBI DI VITELLO ALLA MILANESE CON TACCOLE E MAIONESE AL LIME <sup>3-4</sup> 23 €



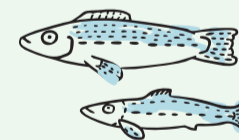
# SECONDI DI PESCE

## SORPRESE DAL MARE

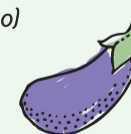
- TATAKI DI TONNO ROSSO CON CREMA DI AVOCADO E LIME ACCOMPAGNATA DA UN'INSALATINA DI PAK CHOI <sup>8</sup> 25 €
- CALAMARETTO PATAGONIA\* ALLA PIASTRA CON SONGINO CONDITO CON OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, CIPOLLA ROSSA LEGGERMENTE MARINATA, POMODORO SECCO E LEMON CURD <sup>5-8</sup> 20 €
- MILLEFOGLIE DI ORATA IN CROSTA DI PISTACCHIO ED ERBE FINI CON ZUCCHINE ESCAPECE <sup>2-5-8</sup> 23 €
- GRAN FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI, ALICI E VERDURE CROCCANTI <sup>4-8-9-12-14</sup> 22 €

# I CONTORNI

## MADRE NATURA PROPONE



- PATATE AL FORNO 6 €
- INSALATA VERDE O MISTA 6 €
- VERDURE ALLA GRIGLIA 8 €  
(melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, patate e radicchio rosso)
- PATATINE FRITTE TRADIZIONALI (solo da patate fresche) 6 €



# BABY MENU

## PER PICCOLI PALATI

- PICCOLA REGINA MARGHERITA <sup>1-6</sup> 7 €
- GNOCCHETTI DI PATATE O PASTA AL POMODORO <sup>1-2-11</sup> 8 €
- BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE <sup>1-2-6-7</sup> 10 €

Coperto e servizio €3,00 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