

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- IL PEPERONE RIPIENO "COME UNA VOLTA" ³⁻⁴
- VERDURE DI STAGIONE IN CREMA DI ACCIUGHE E CRUMBLE DI TARALLO ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
- TOOC DI POLENTA DORATO CON SOTTILE DI LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA⁵
- INSALATINA DI CARCIOFI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E MELOGRANO
- IL COTECHINO CON PURE DI PATATE, SALSA VERDE E MOSTARDA ⁵⁻¹⁰
- SASHIMI DI SALMONE AFFUMICATO, MELA VERDE, MISTICANZA E SORPRESA DI GELATO ⁸⁻¹⁰⁻¹¹



I NOSTRI PALLET

DI SALUMI E FORMAGGI

- FORMAGGI D'AUTORE ⁵:
degustazione di 5 formaggi a latte crudo e composte di frutta



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
degustazione di 2 salumi (consigliato per 1 persona)
- PALLETTINO
degustazione di salumi (consigliato per 2 persone)
- PALLET
degustazione di salumi (consigliato per 3/4 persone)
- UN PO'.... E UN PO'
degustazione di formaggi ⁵ e salumi (consigliato per 3/4 persone)

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 GRIGLIATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ¹ 7 €
- 4 CARCIOFI GRIGLIATI 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
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE 16 €
- HAMBURGER DI POLPO* CON PROVOLA AFFUMICATA, RUCOLA, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO E MAIONESE AL POLPO ⁴⁻⁵⁻⁸
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE 18 €

GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

- RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA 24 €
- ZUPPA DI CIPOLLE DI MONTORO GRATINATA ⁴⁻⁵ 14 €



*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE INSALATONE



SENZA STAGIONE

- SALMONE MARINATO: foglie di misticanza, salmone marinato, sedano, mela verde, pane croccante, sesamo nero e salsa yogurt ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 15 €
- CAESER SALAD: foglie di misticanza, pollo alla griglia, grana in scaglie, crostini di pane e salsa caeser ²⁻⁴⁻⁵ 14 €

PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE



- CAPPELLACCI RIPIENI DI GUANCIA BRASATA E BESCIAVELLA LEGGERA AL PARMIGIANO ³⁻⁴⁻⁵⁻¹¹ 16 €
- CARNAROLI AL RADICCHIO TARDIVO SFUMATO E SBRICCIOLATA DI CASTELMAGNO DOP ⁵ 15 €
- SPAGHETTO DELL'ARMATORE SICILIANO CON SUGO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 18 €
- ORECCHIETTE CON BROCCOLI VERDI E ACCIUGHE ⁸ 15 €
- GNOCCHO DI PATATE FATTO DA NOI CON CALAMARO ROSMARINO SU VELLUTATA DI ZUCCA PROFUMATA AL ROSMARINO ³⁻⁴⁻⁸ 16 €
- LA LASAGNA DELLA TRADIZIONE ³⁻⁴⁻⁵ 14 €



è disponibile anche un formato di pasta senza glutine

SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

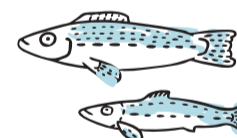
- CARRE DI AGNELLO ARROSTO CON PATATE DOLCI ALLA PAPRIKA, FONDO DI AGNELLO, ANICE STELLATO E PORTO ¹¹⁻¹² 22 €
- CONIGLIO RIPIENO DI CRUDO DI PARMA, TALEGGIO E MOSTARDA DI PERE CON PURE DI PATATE FRESCHE ⁵⁻¹⁰ 24 €
- MANZO ALL'OLIO ALLA BRESCIANA CON SFORMATO DI PATATE MANTECATO ⁴⁻⁵⁻⁸ 20 €
- COSTATA DI POLACCHINA DA 500G ALLA GRIGLIA 22 €

SECONDI DI PESCE



SORPRESE DAL MARE

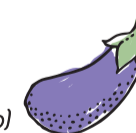
- FILETTO DI BRANZINO DORATO CON ZUCCA, SPINACINO E FONDUTA DI RAGUSANO ⁵⁻⁸ 20 €
- BACCALA IN UMIDO CON PATATE E CARCIOFI ⁸ 23 €
- GRAN FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI, ALCI, CAPESANTE E VERDURE CROCCANTI ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 24 €



I CONTORNI

MADRE NATURA PROPONE

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