

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- 10 OLIVE ALL'ASCOLANA ²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰ 10 €
- FIORI DI ZUCCA DORATI, RIPIENI DI SCAMORZA AFFUMICATA E ACCIUGHE CANTABRICHE ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸ 12 €
- BRUSCHETTA DI PANE DI LATERZA CON CRUDAIOLA DI POMODORINI E BASILICO ⁴ 8 €
- INSALATINA DI MARE* TIEPIDA SU CREMA DI DATTERINI GIALLI ⁸⁻⁹⁻¹⁴ 14 €
- TARTARE DI TONNO ROSSO* DEL MEDITERRANEO CON STRACCIATELLA, ZENZERO E PESCHE ⁵⁻⁸ 16 €
- GAMBERI ROSSI* DI MAZARA CON QUENELLE DI FORMAGGINA DEL VAREOTTO E MELA VERDE ⁵⁻⁸⁻¹⁴ 15 €
- MELANZANA AL FORNO INTERA ALLA PARMIGIANA ⁵ 10 €



I NOSTRI PALLET

DI SALUMI E FORMAGGI

- FORMAGGI D'AUTORE ⁵: 14 €
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

- "PICCOLO ASSE" 12 €
degustazione di 2 salumi (consigliato per 1 persona)
- "MEZZO ASSE" 18 €
degustazione di salumi (consigliato per 2 persone)
- "ASSE" 30 €
degustazione di salumi (consigliato per 3/4 persone)
- UN PO'.... E UN PO' 30 €
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 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 18 €
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE
- HAMBURGER CON SALMONE* SCOTTATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MOZZARELLA, RUCOLA E MAIONESE AL LIME ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁸ 18 €
SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE

LE INSALATONE

SENZA STAGIONE

- MOZZARELLA E FRUTTA: mozzarella fiordilatte, valerianella, Variegato di Castel Franco, pesche, noci, crudo croccante, pane tostato e aceto balsamico alla pera ²⁻⁴⁻⁵ 14 €
- IDEA DI CAPRESE: mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio evo e origano ²⁻⁴⁻⁵ senza acciughe 13 €
- con acciughe ⁵⁻⁸ 16 €



PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE

- MEZZO PACCHERO PASTIFICIO VERRIGNI AL POMODORO FRESCO E GRATTUGGIATA DI RICOTTA DI MUSTIA AFFUMICATA ⁴⁻⁵ 13 €
- LINGUINE AL LIMONE PASTIFICIO VERRIGNI CON SUGO BIANCO DI MARE* ⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 16 €
- FREGULA SARDA TOSTATA CON VONGOLE VERACI, ZUCCHINE DELL'ORTO E BOTTARGA DI MUGGINE ⁴⁻⁸⁻⁹ 18 €
- SPAGHETTI PASTIFICIO VERRIGNI CON LE SARDE* ALLA PALERMITANA ²⁻⁴⁻⁸ 18 €
- TROFIE AL PESTO GENOVESE CON PATATE E FAGIOLINI ²⁻⁴⁻⁵ 14 €
- BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI ZINCARUN E SALSA LEGGERA DI BORRAGINE ⁴ 16 €



è disponibile anche un formato di pasta senza glutine

SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

- VITELLO TONNATO COME DA TRADIZIONE ³⁻⁸⁻¹² 18 €
- COTOLETTA "SBAGUATA" ALLA MILANESE CON DADOLATA DI POMODORI CUBELLO E BASILICO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵ 22 €
- COSTATA DI POLACCHINA ALLA GRIGLIA 500G 25 €
- GALLETTO CROCCANTE E MISTICANZA ⁵⁻¹⁰ 18 €



SECONDI DI PESCE

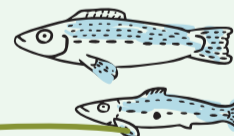
SORPRESE DAL MARE

- GRAN FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI*, ALICI*, CAPESANTE* E VERDURE CROCCANTI ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 24 €
- CODE DI GAMBERONI* ALLA CATALANA ¹⁴ 20 €
- TENTACOLO DI POLIPO* AL VAPORE E PAPPALINA AL POMODORO ⁴⁻⁹⁻¹¹ 20 €
- TATAKI DI TONNO ROSSO* DEL MEDITERRANEO, STRACCIATELLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE ⁵⁻⁸ 28 €

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 (solo da patate fresche) 6 €



BABY MENU

PER PICCOLI PALATI

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



*Prodotto surgelato all'origine -18°C

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