

PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- 10 OLIVE ALL'ASCOLANA ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁰⁻¹¹ 10 €
- CIUFFETTI DI CALAMARI* CROCCANTI ¹⁻⁴⁻⁸ 12 €
- CARCIOFO ALLA ROMANA GLASSATO AL PARMIGIANO ⁵ (1 PEZZO) 6 €
- CARPACCIO DI RICCIOLA* CON SALSA ALL'ARANCIO, MELOGRANO E PANE PROFUMATO ⁴⁻⁸⁻⁹ 15 €
- UOVO POCHE, CREMA PARMENTIER, ROSA DI TETE DE MOINE E LAMELLE DI TARTUFO NERO ³⁻⁵ 14 €
- "TOSTINI" GOLOSI DI GAMBERI ROSA ACCOMPAGNATI DA MAYONESE DI MIELE E WASABI E SALSA SRIRACHA (PICCANTE) ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ 14 €
RICETTA DELLO CHEF ANDREA



LA SALUMERIA

SALUMI E FORMAGGI

- FORMAGGI D'AUTORE ⁵:
degustazione di 3 formaggi a latte crudo e composta di frutta 8 €
degustazione di 5 formaggi a latte crudo e composta di frutta 12 €



Le nostre collaborazioni:

ANTICA CORTE PALLAVICINA- Polesine Parmense -

Da maiale pesante di Parma :

Prosciutto crudo Coppa Pancetta
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 12 €

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

GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

- RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA ¹⁻⁶⁻¹¹ 25 €



*Prodotto surgelato all'origine -18°C

LE INSALATONE

SENZA STAGIONE

- ARANCE E FINOCCHI: arance di Ribera, finocchio, radicchio variegato di Castelfranco, olive, mandorle tostate e crostini di pane casereccio ¹⁻²⁻⁴ 14 €



PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE

- SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA CACIO E PEPE ⁴⁻⁵ 14 €
- RAVIOLI D'ANATRA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO ³⁻⁴⁻⁵⁻¹² 16 €
- RISOTTO "RAZZA 77" ALLA ZUCCA BERTAGNINA CON CUORE DI GORGONZOLA DOLCE ⁵⁻¹¹ 15 €
- ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI, PASTA SPEZZATA E PESCI DI MARE* ⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹³⁻¹⁴ 16 €
- GNOCCHI DI GRANO ARSO, CIME DI RAPA E CALAMERO* CROCCANTE ²⁻⁴⁻⁸⁻⁹ 16 €



è disponibile anche un formato di pasta senza glutine

SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

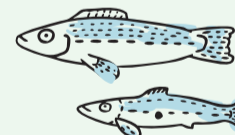
- ENTRECOTE DI BLACK ANGUS, PATATE ALLA BRACE E BURRO MAITRE D'HOTEL ⁵ 28 €
- STINCHETTO D'AGNELLO DEL GALLES COTTO A BASSA TEMPERATURA GLASSATO, CREMA DI CAROTE E IL SUO FONDO ⁵⁻¹¹⁻¹² 25 €
- ARROSTICINO HOME MADE DI MAIALINO IBERICO ACCOMPAGNATO CON SPIEDINO DI VERDURE DI STAGIONE 25 €
- COSCIA DI POLLO COTTA NEL BARBECUE GREEN EGG SALSATA ALL'ORIENTALE AGRO PICCANTE CON INSALATINA DI CAROTE, CIPOLLOTTO E ZENZERO ³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 18 €



SECONDI DI PESCE

SORPRESE DAL MARE

- GRAN FRITTO DI CALAMARI* PATAGONIA, GAMBERI*, CIUFFI DI TOTANO*, E VERDURE CROCCANTI ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 24 €
- TRANCIO DI OMBRINA PESCATA AL BARBECUE GREEN EGG, PORRO, CARCIOFO ALLA ROMANA E MAYONESE ALLA SOIA ¹⁴ 25 €
- SEPIA COTTA A BASSA TEMPERATURA RIPIENA DI PISELLI E POMODORINI AL FORNO SU CREMA DI CECI NERI ⁴⁻⁸⁻¹² 23 €



I CONTORNI

MADRE NATURA PROPONE

- INSALATA VERDE O MISTA 6 €
- 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 €

Coperto e servizio €3,00 p.p.

Coperto e il servizio del pranzo dal lunedì al venerdì €1,00 p.p. ad eccezione dei giorni festivi.

Il pane servito viene preparato in casa