

PER COMINCIARE

Baccalà mantecato e polenta fritta	€ 16,00
Acciughe del Cantabrico e stracciatella pugliese con crostoni di focaccia	€ 12,00
Calamari fritti, cavolo cappuccio marinato e maionese all'aglio nero	€ 12,50
Cappesante gratinate (2 pezzi)	€ 8,00
Insalata tiepida di polpo, patate, olive e capperi	€ 10,00
Tartare di manzo, zucca, coriandolo e maionese agli agrumi	€ 15,00
Vitello tonnato	€ 12,00

PER CONTINUARE

Risotto al radicchio, fonduta di Gorgonzola e ibisco (min. per 2 persone)	€ 15,00
Pasta mista, patate e cozze	€ 14,00
Crema di topinambur con le sue chips	€ 9,00
Lasagne alla bolognese	€ 8,50
Linguine al granchio blu e rafano	€ 14,00
Maccheroncini al torchio con ragù di cervo	€ 15,00

SE NON TI BASTA

Fritto misto	€ 15,00
Pescato del giorno con maionese al wasabi e contorno di verdure	€ 16,50
Tagliata di manzo con contorno di verdure	€ 18,50 *
Roast-beef	€ 12,00 *
Verdure al forno	€ 4,50
* Aggiunta di tartufo nero	€ 6,00

E PER FINIRE

Millefoglie "strachin"	€ 4,50
Offella d' Oro e spuma di zabaglione	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Cheesecake ai lamponi	€ 5,00
Semifreddo all'amaretto affogato al caffè	€ 5,00
Sorbetto	€ 4,00

Supplemento pane	€ 2,50
------------------	--------

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.

Nel nostro locale si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte nel Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.

BIRRE

Ichnusa non filtrata (50 cl)	€	4,00
Petrognola Bisboccia – Saison (33cl)	€	5,00
Petrognola Montefiore – Blanche (33 cl)	€	5,00
Petrognola Tambura – APA (33 cl)	€	5,00

VINI

		al calice	bottiglia
Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG Santa Eurosia	€	4,00	20,00
Spumante Trento DOC Extra Brut Cime di Altilia	€	6,00	30,00
Spumante Franciacorta Brut San Cristoforo	€	6,50	32,50
Spumante Gran Reserva Brut Nature Recaredo	€	8,00	40,00
Bianco di Custoza delle Cantine di Verona	€	2,50	12,50
Lugana Superiore Cà Lojera	€	5,00	24,50
Vermentino Colle di Luni Lunae	€	4,00	20,00
Friulano Ronco delle Cime Venica	€	8,50	43,00
Valpolicella Il Borgo Marion	€	3,50	16,50
Rosso Verona Campofiorin Masi	€	4,00	19,00
Pignolo Jermann	€	9,00	45,00
Pinot Nero Erste-Neue	€	4,50	22,00
Moscato d'Asti Bava	€	4,00	20,00
Vendemmia tardiva "Cristina" Roeno (0,375 l)	€	10,00	30,00
Coperto (comprensivo di pane e acqua naturizzata) <i># la focaccia, i salatini ed i grissini sono di nostra produzione #</i>	€	2,50	
Acqua minerale (0,75 l)	€	2,50	
Caffè	€	1,20	

GASTRONOMIA D'ASPORTO

Lasagne alla bolognese	€ 1,50 l'etto
Tortellini	€ 2,50 l'etto
Melanzane alla parmigiana	€ 2,00 l'etto
Arrosti	€ 3,50 l'etto
Roastbeef	€ 3,00 l'etto
Vitello tonnato	€ 3,20 l'etto
Insalata di polpo e patate	€ 2,90 l'etto
Baccalà mantecato	€ 4,80 l'etto
Acciughe del Mar Cantabrico (min. gr 49)	€ 6,00 il pezzo
Verdure	€ 1,50 l'etto
Purè di patate	€ 1,20 l'etto
Gorgonzola DOP al cucchiaio	€ 2,00 l'etto
Focaccia bianca	€ 1,05 l'etto
Focaccia farcita	€ 1,25 l'etto