

Gli antipasti di terra e di mare

<i>Il tris di bruschette ai tre sapori</i>	€ 7,00
<i>La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini</i>	€ 8,00
<i>La formaggetta di capra dorata su letto di songino</i>	€ 9,00
<i>La doratura di fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella</i>	€ 9,00
<i>L'assaggio di formaggi tipici serviti con pere e miele di castagno</i>	€ 10,00
<i>Il sauté di cozze e vongole</i>	€ 10,00
<i>Il guazzetto di moscardini* in crostini e pomodoro</i>	€ 10,00
<i>L'insalata di polipo* tiepida con patate e olive taggiasche</i>	€ 10,00
<i>Le code di gamberi* in salsa cocktail</i>	€ 12,00

Specialità della casa

La degustazione di salumi con gnocco fritto

Piccolo € 7,00

Medio 12,00

Grande 20,00

Le insalate

(tutte le insalate sono a base di misticanza)

<i>Insalata mista di stagione</i>	€ 4,50
<i>Nizzarda (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolle, acciughe)</i>	€ 9,00
<i>Mediterranea (pomodori, ciliegine di mozzarella, tonno, mais)</i>	€ 9,00
<i>Leggera (pomodori, caprino, verdure grigliate)</i>	€ 9,00
<i>Greca (pomodoro, cipolla, olive nere, peperoni, feta)</i>	€ 9,00
<i>Pescatore (pomodoro, rucola, tonno, surimi, gamberetti)</i>	€ 9,00

**prodotti congelati all'origine*

I primi

<i>Lo spaghetti con pomodoro cherry, basilico e burratina di stracciatella</i>	€ 10,00
<i>Lo spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 10,00
<i>I casoncelli* bergamaschi serviti con burro, bacon e reggiano</i>	€ 10,00
<i>Lo spaghettono al cartoccio (misto mare*)</i>	€ 10,00
<i>La zuppa di cipolle con crostoni al formaggio</i>	€ 10,00
<i>I garganelli alla carbonarina, speck, zafferano e panna</i>	€ 10,00
<i>I paccheri di Gragnano al fumo, pancetta, scamorza, pomodoro e panna</i>	€ 10,00
<i>I ravioloni* di ricotta di bufala e spinaci al burro versato</i>	€ 10,00
<i>Gli gnocchetti* di patate al branzino, fiori di zucca e zafferano</i>	€ 10,00
<i>Il risottino trevisana e scamorza</i>	€ 10,00
<i>Il risottino alla monzese con salsiccia e zafferano</i>	€ 10,00
<i>Le linguine all'astice con pomodorino e basilico</i>	€ 20,00

I carpacci di manzo

<i>Il carpaccio CLASSICO (olio e limone)</i>	€ 10,00
<i>Il carpaccio CAYENNE (rucola e grana)</i>	€ 11,00
<i>Il carpaccio ALCIONE (songino, pomodorini, pecorino)</i>	€ 11,00
<i>Il carpaccio ALBATROS (olive, feta, aceto balsamico, rucola)</i>	€ 12,00

I piatti vegetariani

<i>La torretta di melanzane con pomodoro e mozzarella e pesto di basilico</i>	€ 12,00
<i>La grigliata mista di verdure e scamorza alla pietra lavica</i>	€ 12,00
<i>Il tomino alla piastra con mela, noci e miele</i>	€ 12,00

**prodotti congelati all'origine*

Le carni

(tutti i piatti sono serviti con insalata di stagione e patate al forno)

<i>L'hamburger di manzo alla bismark</i>	€ 14,00
<i>La tagliata di manzo al rosmarino</i>	€ 15,00
<i>La tartare di manzo con carciofi e grana</i>	€ 16,00
<i>La tagliata di manzo ai funghi porcini*</i>	€ 16,00
<i>La tagliata di manzo con trevisana e Asiago</i>	€ 16,00
<i>Il filetto di manzo steccato al lardo d'Arnard con patate al cartoccio</i>	€ 20,00
<i>Il filetto di manzo al pepe verde</i>	€ 20,00
<i>Il filetto di manzo all'aceto balsamico</i>	€ 20,00
<i>L'orecchia di elefante di vitello</i>	€ 20,00
<i>La costata di manzo alla brace</i>	€ 20,00
<i>La fiorentina alla brace con patate chips (800 gr per due persone)</i>	€ 40,00

I pesci

(tutti i piatti sono serviti con insalata di stagione e patate al forno)

<i>La frittura di mare* con verdure pastellate</i>	€ 16,00
<i>La tagliata di tonno in camicia di sesamo e soja</i>	€ 16,00
<i>Il filetto di branzino ai carciofi* con patate soutè</i>	€ 16,00
<i>La tartare di tonno fresco con avocado e soja</i>	€ 20,00
<i>Il trancio di spada* steccato al rosmarino</i>	€ 20,00
<i>I medaglioni di calamari* ripieni su letto di carciofi e pomodoro</i>	€ 20,00
<i>La scottata di salmone al pepe rosa</i>	€ 20,00
<i>La grigliata mix di pesce*</i>	€ 20,00

**prodotti congelati all'origine*