

LA SELEZIONE DI SALUMI

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi 'Riserva Piazza'	16
Mortadella 'Favola Gran Riserva' salumificio Palmieri	14
Salame Felino 'Cavalier Umberto Boschi'	12
Culatello di Zibello Dop	20

GLI ANTIPASTI

Cervella di vitello dorata con zucchine (1,3,7)	16
Vitello tonnato (3,4)	20
Alici fresche alla milanese (1,3,4)	12
Insalatina di nervetti alla milanese con fagioli borlotti e cipolla rossa	10
Mondeghili alla milanese (1,3,7,8)	12
Acciughe nostrane con burro e crostini (1,4,7)	12
Fritto di mozzarella e zucchine (1,3,7)	14
Insalata di gamberi*, sedano e bottarga di Cabras (2)	18

I PRIMI PIATTI

Spaghetti al cipollotto con pomodorino fresco, peperoncino e basilico (1,9)	14
Tagliatelle al ragù di verdure di stagione e menta fresca (1,3)	14
Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro e basilico (1)	14
Risotto con robiola, zeste di limone e timo fresco (7,9)	14
Melanzane alla parmigiana (7)	14
Gazpacho con rucola e crostini di pane (1)	12

I SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese (1,3)	25
Galletto nostrano alla diavola con patate al forno	20
Fiorentina di manzo con patate al forno (x2)	70
Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	25
Tartare di manzo (1,3,4,10)	24
Lingua di manzo con salsa verde	18
Branzino al forno alla mediterranea (4,9)	24
Fritto misto di gamberi*, calamari* e zucchine (1,2,4,14)	25
Gamberoni alla piastra con verdure grigliate (2)	25

LE VERDURE

Cicoria saltata in padella AOP	7
Le nostre patatine chips	7
Verdure miste alla griglia	7

DOLCI DELLA CASA

Millefoglie con crema chantilly (1,3,7)	8
Crème caramel (3,7)	7
Torta di mele con gelato di crema (1,3,7)	8
Seadas sarda con miele (1,7)	7
Torta al cioccolato con gelato alla crema (3,7)	8

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

Gelato alla crema o al cioccolato (3,7)	7
Gelato di riso soffiato con mosto cotto (7)	8
Sorbetto al mandarino di Ciaculli	7
Sorbetto alla mela verde o al limone	7

Pane e coperto €3