

Le Tapas

Vitello tonnato (3,4,7,10)	€ 5
Lollipop al foie gras, cioccolato e nocciole (1,5,7,8,11)	€ 7,5
Pan brioches nero al carbone vegetale con mocetta di trota salmonata (1,4,5,7,8)	€ 8
Battuta di fassona con scaglie di grana e polvere di capperi (7)	€ 5
Acciughe liguri fritte ripiene di pistacchi, mortadella e acciughe su crema di zucchine e menta (1,3,4,7,8,12)	€ 7,5
Coscette di quaglia in crosta di pane ripiene di crema di formaggio su crema di patata viola (1,3,6,7,10)	€ 7,5

***Gustali insieme a un Gin Tonic, a uno
Spritz o a un buon Calice di Vino!***

Antipasti

TERRA

Vitello tonnato (3,4,7,10)	€ 13
Battuta con seirass e nocciola gentile piemontese (7,8)	€ 13
Flan di spinacino fresco, fonduta di toma di lanzo e porro croccante (3,7)	€ 10

MARE

Insalatina tiepida di polpo con finocchi e arance* (4)	€ 14
Crudo di mare* (2,4,19)	€ 29
Ostriche* (14)	€ 3,5 cad.
Cozze alla marinara* (12,14)	€ 11
Cozze alla tarantina* (12,14)	€ 11
Impepata di cozze* (12,14)	€ 11
Mosaico di merluzzo con erbe provenzali e gel all'arancia* (4)	€ 13

TERRA

Tortelli ai 40 tuorli ripieni di pecorino,
saltati con guanciaie e burro (1,3,7) € 16

Risotto al cavolo viola e blu di vacca (7) € 14

Plin di carne saltati al barbera (1,3,7,12) € 14

Tagliatelle alle castagne
con ragu' di cinghiale (1,3,12) € 15

MARE

Spaghetto alla chitarra artigianale
ai frutti di mare* (1,2,3,4,12,14) € 16

Tagliolini all'arneis con vongole
e zest di limone* (1,3,4,12,14) € 13

Raviolo ripieno di salmone, patate e taggiasche
con carciofi trifolati* (1,3,4,12) € 14

* Alcuni prodotti freschi di origine animale e pesce, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04 e Reg. CE 853/04.

* In assenza di pesce fresco potrebbe essere usato un prodotto decongelato di prima scelta

Secondi

TERRA

Guancia brasata al profumo di gin ⁽¹²⁾	€ 15
Medaglione di cervo cotto a bassa temperatura con salsa ai mirtilli e aneto ^(5,12)	€ 18
Cosciotto di maiale marinato al miele e arancia e la sua salsa	€ 16
Tagliata di vitello con porcini e castelmagno ^(7,12)	€ 16

MARE

Fritto misto di pesce* ^(1,2,3,4,14)	€ 19
Grigliata di pesce* ^(2,4)	€ 25
Cheesecake di ricciola con patate, lime e zenzero ^(1,4,7)	€ 15
Tonno in crosta di pistacchio con gel di lamponi ^(4,8)	€ 15

Contorni

Patate al forno	€ 5
Patate fritte	€ 5
Insalata mista	€ 4
Verdure grigliate	€ 6

Insalatone

Insalata caprese (insalata verde, pomodorini, mozzarella fior di latte) ⁽⁷⁾	€ 10
Caesar salad (insalata verde, petto di pollo grigliato, pane tostato, parmigiano, salsa caesar) ^(1,3,7)	€ 11
Insalata greca (insalata verde, olive, pomodorini, cipolla rossa, feta) ⁽⁷⁾	€ 9

Menu Degustazione

Battuta di fassona con scaglie di grana
e polvere di capperro (7)

Plin di carne
saltati al barbera (1,3,7,12)

Guancia brasata
al profumo di gin (12)

Tortino al cioccolato
con cuore di pistacchio (3-6-7-8)

Coperto, caffè e bevande non sono compresi nel prezzo

€ 35

Pizza

ROSSE

MARGHERITA	€ 7
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
NAPOLETANA	€ 8
Pomodoro San Marzano Bio, fiordi latte campano, acciughe, capperi, basilico, olio d'oliva DOP(1,4,7)	
BUFALINA	€ 11
Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
NORMA	€ 12
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
DIAVOLA	€ 9,50
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte campano, spianata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
QUATTRO STAGIONI	€ 10,5
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive, carciofini, funghi, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
VALDOSTANA	€ 10
Pomodoro, fior di latte, fontina, prosciutto cotto, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 10
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio EVO (1,7)	
SALSICCIA	€ 9
Pomodoro San Marzano Bio, fiordilatte campano, salsiccia, basilico, olio d'oliva (1,7)	
CRUDO	€ 13
Pomodoro San Marzano Bio, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio (1,7)	

BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 12
Fior di latte campano, salsiccia, friarielli, provola, basilico, olio EVO (1,7)	
FORMAGGI	€ 12
Fior di latte campano, toma, gorgonzola, parmigiano, basilico, olio d'oliva DOP(1,7)	

WILLIAMS € 12
Fior di latte campano, gorgonzola, pere Williams,
basilico, olio d'oliva DOP (1,7)

PIZZA CROCCHE' € 13
Fior di latte campano, provola, prosciutto cotto,
crocchè, basilico, olio EVO (1,7)

ORTOLANA € 10
Fiordi latte campano, verdure grigliate di stagione,
basilico, oliod'oliva DOP (1,7)

Le Gourmet

FUORIPORTA € 15
Pomodoro San Marzano Bio, salsiccia di Bra, pomodorini gialli,
burrata, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)

MORTAZZA € 13
Fior di latte campano, mortadella Casa Modena, stracciatella,
granella di pistacchi, basilico, olio EVO (1,7,8)

DOLCESALE € 14
Bufala campana, cipolla caramellata, sottilissima di tonno
marinato in salsa di soia, basilico, olio EVO (1,4,7)

NONNA € 14
Pesto di zucchine, stracciatella, polpette di Fassona,
zucchine fritte, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)

SAPORI D'AUTUNNO € 14
Fior di latte campano, cavolo nero, fonduta di toma,
salsiccia di Bra, basilico, olio d'oliva DOP (1,7)

ZUCCONA € 15
Crema di zucca, funghi porcini*, salsiccia di Bra, basilico,
olio d'oliva DOP (1,7)

LURISIA € 16
Crema di Porcini, fior di latte campano, Crudo di Lurisia,
scaglie di Castelmagno, basilico, olio EVO (1,7)

TARTUFATA € 13
Fior di latte campano, Mortadella di Cinghiale, Tartufo Nero,
basilico, olio d'oliva (1,7)

Focacce

FOCACCIA CAPRESE	€ 13
Pomodorino ciliegino, bufala, rucola basilico, olio d'oliva DOP (1,7)	
FOCACCIA LARDO	€ 12
Lardo Valdostano d'Arnad, miele e noci, basilico, olio d'oliva DOP (1,8)	
FOCACCIA CRUDO e BURRATA	€ 14
Crudo di Parma, burrata, basilico, olio d'oliva (1,7)	

Chiacchiere

Crudo di Parma e burrata (1,7)	€ 14
Lardo Valdostano d'Arnad (1)	€ 11
Pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala e basilico (1,7)	€ 12

****** NOVITÀ! ******

Montanarine

Poker di pizzette fritte con stracciatella e Crudo di Parma / stracciatella, mortadella e granella di pistacchi / stracciatella e acciughe / stracciatella e cipolla caramellata	€ 12,00
--	---------

SUPPLEMENTI

Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Crudo di Parma, Acciughe
del Cantabrico, Tartufo € 3 / Burrata € 3,5 / Tutti gli altri ingredienti da € 1 a € 2 in base al prodotto

Birre alla Spina

Birre artigianali in bottiglia

BIONDA – MENABREA
piccola € 3,5 | media € 5

ROSSA – GRANDA
piccola € 3,5 | media € 5

IPA – TREEBALE
piccola € 3,5 | media € 5

ROSSA APA - TREEBALE (33cl) € 5

AMBRATA DUBBLE
TREEBALE (33cl) € 5

BLANCHE – TREEBALE (33cl) € 5

Bevande

Acqua microfiltrata
Naturale / Gasata Cl 0.75 € 2,50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero Cl.0.33 € 3,00

Fanta - Sprite € 3,00

Thè Limone / Pesca € 3,50

Caffè € 2,00

Caffè corretto € 2,50

Ginseng, orzo, decaffeinato € 2,20

COPERTO EURO 2

LEGENDA DEI PIATTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI O LORO DERIVATI

1	Cerealicontenentiglutine	8	Fruttaaguscio,mandorle,nocciole,ecc.
2	Crostacei	9	Sedano
3	Uova	10	Senape
4	Pesce	11	Semidisesamo
5	Arachidi	12	Diossidodizolfoesolfiti
6	Semidisoia	13	LupinieFave
7	Latte	14	Molluschi