

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico

€ 7,00

*"

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico

€ 8,00

*"

Tartare di Manzo con uovo di quaglia e gelato di senape di Digione

€ 14,00

*"

Fan di zucchine con crema di mozzarella

€ 7,00

*"

Carciofo ripieno di ciauscolo con crema di pecorino e menta

€ 10,00

*"

Chips di carciofi

€ 7,50

*"

Pulled pork con gelato alla BBQ

€ 10,00

*"

Fagottino ripieno di verdure, pak-choi alla soia e mandorle tostate

€ 9,00

*"

Involtino di pollo alla cacciatora in pasta fillo

€ 9,00

*"

Carpaccio di manzo Wagyu con salsa di uovo e senape di Digione

€ 18,00

*"

Prosciutto di maiale nero dei Nebrodi

€ 22,00

*"

Pata negra Jamon iberico de bellota 100%

€ 26,00

I Risotti

Risotto alla milanese

€ 14,00

*"

Risotto alla zucca con taleggio

€ 14,00

*"

Risotto al tartufo nero

€ 24,00

*"

Risotto con funghi, gelato alla 'nduja e stracciata di bufala

€ 16,00

*"

Risotto timo e limone

€ 13,00

*"

Risotto con caprino, mela verde e riduzione di vino rosso

€ 14,00

Le Paste

Tortelli con farcia di pecorino all'amatriciana

€ 13,00

*"

Fettuccine fatte in casa con ragu alla bolognese e parmigiano

€ 13,00

*"

"Ciavattone" alla Carbonara

€ 13,00

*"

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe

€ 12,00

*"

Raviolo ripieno di agnello, Castelmagno e timo

€ 16,00

*"

*Spaghetti ai datterini gialli e rossi ed estratto di basilico
(no lattosio)*

€ 13,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna*

Frisona Rossa Polacca

€ 5,50 per Hg

*

Manzo Danese Danish Crown

€ 5,50 per Hg

*

Black Angus US

€ 7,00 per Hg

*

Tomahawk

(provenienza secondo disponibilità: Australia, US, Canada, Polonia)

€ 7,50 per Hg

*

Chianina

€ 6,50 per Hg

*

Selezione Sashi (Finlandia)

€ 7,00 per Hg

*

Selezione Swami

€ 7,50 per Hg

*

Jersey Spagna

€ 8,00 per Hg

*

Angus Spagna

€ 9,00 per Hg

Galiziana

€ 9,00 per Hg

*

Kobe... Original Japan Wagyu Beef

€ 29,00 per Hg

Bistecca di manzo Danese

€ 24,00

*

Filetto di manzo Danese

€ 22,00

*

*Tagliata di manzo, selezione di varie provenienze
(su richiesta con olio al rosmarino, aceto balsamico o lardo)*

€ 24,00

Carni dalla cucina

Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura e arrostite

€ 22,00

*

*Tagliata di Petto d'anatra con patè de foie gras,
indivia belga saltata alla senape e granita d'arancia*

€ 24,00

*

Galletto al forno con patate novelle

€ 22,00

*

Brasato di manzo con chips di patate viola

€ 22,00

Contorni e insalate

Chips di patate

€ 5,00

*

Patate al forno

€ 6,50

*

Cicoria ripassata

€ 6,50

*

Broccoletti ripassati

€ 6,50

*

Scarola con uvetta e pinoli

€ 7,00

*

Carpaccio di zucchine con gel di limone e zenzero pepe rosa e menta

€ 7,00

*

Purè di patate

€ 7,00

*

Caesar Salad

Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar Sauce e parmigiano

€ 9,50

*

Spinacina

Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e mandorle tostate

€ 9,00

*

Finocchi, iceberg, arance e olive

€ 9,00

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto (no lattosio)

€ 7,00

*

Pistacchiamisù

(... al pistacchio di Bronte con arancia candita, salsa al caffè e croccante di fave di cacao Valrhona)

€ 9,00

*

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia

€ 8,00

*

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco

€ 8,00

*

Tiramisù

€ 7,00

*

Tiramisù senza peccato (no lattosio)

€ 8,00

*

Sottobosco

(sorbetto di frutti di bosco crumble di mandorle e cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte)

€ 9,00

*

Cuore di Mamma

(cuore di cioccolato fondente con salsa mou)

€ 8,00

*

Tortino con cuore di cioccolato caldo

€ 8,00

*

Cialda con crema pasticceria e fragole

€ 8,00

*

Cheesecake ai frutti bosco o nutella

€ 8,00

*

Mont Blanc su crema inglese

€ 10,00