

Antipasti

- Burratina con caponata siciliana di melanzane e peperoni **veg** € 13 ✓ (3-13)
Culaccia con giardiniera di verdura € 16 ✓ (13)
Salumi misti (Culaccia, coppa, salame, pancetta) con giardiniera di verdura € 14 ✓ (13)
Scaloppine di vitello marinate con crema di cipolle di Tropea all'aceto balsamico € 14 (1-13)
Gamberoni e arance in insalata con pomodorini e olive nere € 16 ✓ (8)
Paté di fegatini di pollo con confetture e crostini € 11 😊 (13)
Paté di lenticchie gialle su crostatina salata, pesto di pomodori secchi e noci € 13 😊 (vegano) (11-13)
Baccalà mantecato all'olio d'oliva e.v. con bruschette € 13 😊 (9)
Sarde in carpione € 12 (1-9-13)

Primi piatti

- Spaghetti con code di gamberoni, cipolla rossa di Tropea e bottarga di tonno * € 16 😊 (3-8-13)
Paccheri al ragù di tonno fresco, olive taggiasche e capperi * € 16 😊 (9-13)
Garganelli con gamberi e lenticchie brune € 15 😊 (3-8)
Sfornato di risotto allo zafferano con fonduta di Taleggio **veg** € 13 ✓ (3-5-13)
Zuppa ribollita toscana (vegano) € 12 😊 (5-7)
Lasagne del giorno € 13 (1-3-4-13)
Vellutata di zucca con taralli sbriciolati e mandorle tostate € 13 (vegano) 😊 (11)

Secondi (serviti con contorni)

- Ombrina al forno con limone e cipolle di Tropea € 23 ✓ (9)
Pesce spada padellato con uvetta, cedro candito e rosmarino € 23 ✓ (9)
Tagliata di tonno grigliato con olio, salsa di soia e semi di sesamo tostatati * € 22 😊 (6-7-9)
Baccalà in umido con cipolle bianche e latte, servito con polenta di Storo ✓ € 19 (3-9-13)
Tagliata di manzo aromatica grigliata con salsa di soia e rosmarino € 22 😊 (7)
Guancia di manzo lessata con salsa verde € 19 (1-5-13)
Gulash di manzo, servito con riso basmati € 20 ✓ (5-13)
Guancette di maiale brasate al vino bianco con polenta di Storo € 18 ✓ (5-13)
Trippa di vitello (foiolo) alla milanese € 16 ✓ (3-5-13)

Formaggi

- Gorgonzola naturale (lievemente piccante) con pere caramellate allo zenzero ✓ € 8
Pecorino di Pienza con miele di castagno ✓ € 8

Dessert (tutti preparati da noi tranne i gelati)

- Dolci del giorno € 7 - 8 (chiedete la carta dei dolci)
Mousse di cioccolato (Manjari del Madagascar al 66%) con salsa di cioccolato fondente - € 8 ✓ (4)
Panna cotta con caramello, salsa di cioccolato fondente o coulis di lampone - € 6 ✓ (3)
Pera cotta al vino rosso, servita con gelato alla vaniglia Madagascar 8- € 8 ✓ (3-4-13)
Semifreddo di torrone di nocciole con salsa lampone o cioccolato € 8 ✓ (3-4-11)
Semifreddo di cioccolato bianco al caffè con croccante di nocciole € 8 ✓ (3-4-11)
Sorbetto al limone oppure Gelato alla vaniglia Madagascar - € 4 ✓ (3-4)

Pane e coperto 2 €

* Alcuni prodotti ittici possono essere congelati all'origine - Il pesce servito crudo è sempre abbattuto a norma di legge
✓ Senza glutine - 😊 senza glutine su richiesta e accompagnato dal nostro pane gluten free - **veg:** vegetariano
Elenco degli allergeni: 1: Glutine, 2: Arachidi, 3: Lattosio, 4: Uova, 5: Sedano 6: Sesamo,
7: Soia, 8: Crostacei, 9: Pesce, 10: Molluschi, - 11: Frutta a guscio, 12: Senape, 13: Solfiti, 14: Lupini