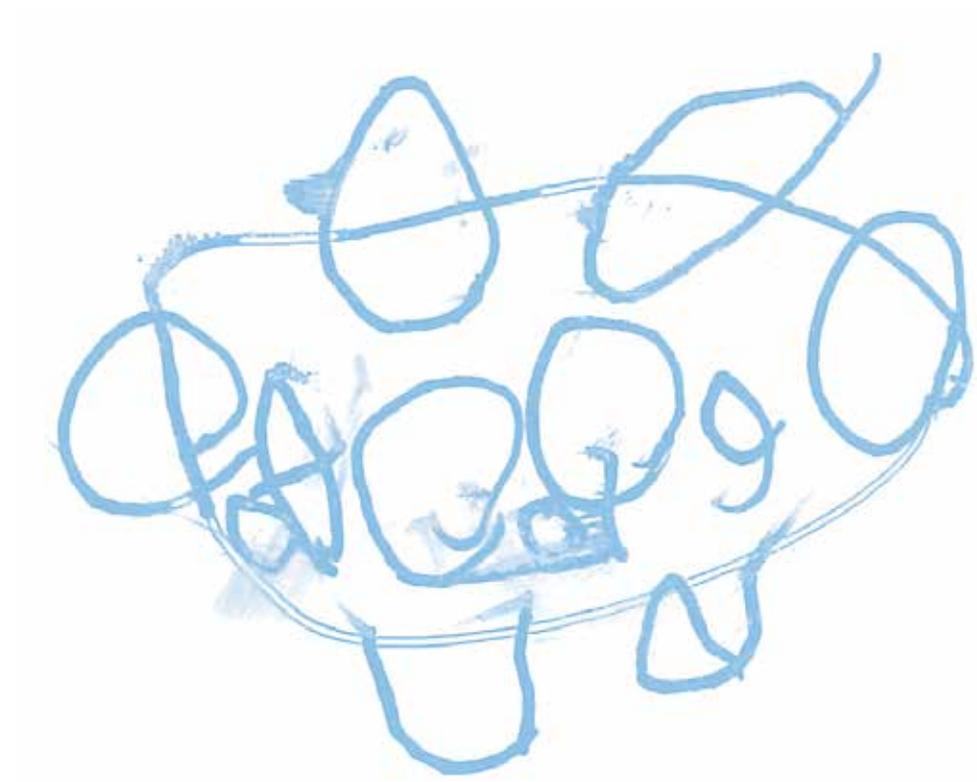


Menu



IN COPERTINA
ILLUSTRAZIONE DI ALESSANDRO CAVAZZI



Allergeni

🌾 Glutine 🦀 Crostacei 🥚 Uova 🐟 Pesce 🥜 Arachidi 🍫 Soia 🥛 Latte 🥥 Frutta a guscio

🌿 Sedano 🌶️ Senape 🌱 Semi di sesamo 🧴 S02 e solfiti 🌱 Lupini 🦪 Molluschi

Comunicate allergie o intolleranze al personale al momento dell'ordinazione.

*

In caso di necessità, alcuni alimenti potrebbero essere surgelati
o da noi congelati per preservarne la freschezza.



Menu sanificato dopo ogni utilizzo.
Stampato su carta con speciale trattamento Fedrigoni e sanificato
con disinfettante idroalcolico per superfici dure.

Mandolino	TRADIZIONALE	13
Culatta selezionata per noi da salumificio La Rocca, accompagnata da pere cotte nel Gutturnio D.o.c.		
Paté		12
Paté di fegatini servito con il nostro pan carré tostato e burro salato		
Polpo		15
Tentacolo di polpo abbrustolito, crema di ceci al rosmarino e datterini confit		

Ganassini	TRADIZIONALE	14
Guancialini di maiale brasati al Monterosso Val d'Arda D.o.c.		
Pernice di vitello		18
Sottopaletta di vitello stufata con cipolle rosse caramellate		
Ricciola		20
Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura, agrumi e mandorle tostate		

Pisarei e fasö	TRADIZIONALE	11
Gnocchetti con impasto di pan grattato e farina tipo I Trebbiola*, cotti nel sugo di pomodoro e fagioli Borlotti		
Cappellacci Garibaldi		12
Pasta ripiena di ricotta e radicchio rosso, saltata al burro di speck e pistacchi di Bronte		
Gamberi & Caffè		15
Ravioli di pasta al caffè ripieni di gamberi, burrata sifonata		

Acqua Surgiva 75 cl	3
Bibita Coca-Cola vetro 33 cl	3,5
Caffè Julius Meinl	2
Pane e coperto	3

*biologica e macinata a pietra