



Allergeni:

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 - Glutine | 8 - frutta a guscio |
| 2 - Crostacei e derivati | 9 - Seltano |
| 3 - uova | 10 - Senape |
| 4 - pesce | 11 - Sesamo |
| 5 - Arachidi | 12 - Anidride solforosa |
| 6 - Soia | 13 - Lupini |
| 7 - latticini | 14 - Molluschi |

ANTIPASTI ☺...

- ♥ Rosa di speck - questo piatto è invitante e saporito col suo pane integrale e il burro alle erbe. (1) (7) € 10,00
- ♥ Prosciutto di San Daniele - il crudo immancabile! € 10,00
- ♥ formaggi e co. - il pecorino, il "formaggio ubriaco" e il tenero Asino sono accompagnati dalla polenta, miele e mostarda (7) € 12,00
- ♥ le verdure sott'aceto - sono croccanti e colorate € 5,00
- ♥ Affettati misti - sono sempre un buon inizio, provateli! € 10,00
- ♥ Bavareseina di zucca - calda e invitante con la crema al "formadi frant", farina di mandorle e pomodori secchi (7) € 10,00
- ♥ Crema di fagioli cannellini - con salame e pane croccante al rosmarino, un antipasto gustoso e insolito. (1) € 10,00
- ♥ Insalata sexy - è fresca e leggera con verdura, frutta e semi (8) (9) € 8,00

PRIMI PIATTI



- ♥ Tortelli - fatti con farina integrale e cacao, sono faticati col capriolo. Burro e lampone in salsa (vi si riallineeranno tutti i chakra!) (1) (4) € 12,00

- ♥ La zuppa - è di patate e vongole. Bella calda, vi darò una bella "sistemata" (4) € 12.00
- ♥ Gnocchi di zucca - segnano l'arrivo dell'autunno e a noi piacciono tanto con una bella spolverata di ricotta affumicata (13) € 10.00
- ♥ Risotto - in questo menù ve lo proponiamo con fichi e Roquefort. Lucinandolo per un minimo di due persone. (33) € 14.00 cad.
- ♥ Pasta al prosciutto S. Daniele - con prosciutto, un goccio di panna e smaretti sbriciolati. ♥! (13) € 10.00

PER GLI AMANTI DELLA CARNE... E DEL "Dj".

- ♥ filetto di pesce San Pietro - in salsa boreto, polenta e confettura di cipolla di Tropea. (4) € 18.00
 - ♥ Coscia di coniglio - farcita al cotechino e castagne, salsa al profumo di tartufo. Una vera delizia! (7) € 18.00
 - ♥ Tagliata - di roast-beef argentino ai funghi gialletti e crema al gorgonzola. (7) € 24.00
 - ♥ Carpaccio di costata di manzo - costata CRUDA di minimo 600 gr servita con misticanza, formaggio stravecchio e olio buono. (7) € 5.80 all'hg.
- Sella griglia:

- ♥ Costata di manzo: minimo 600 grammi, servita con patate € 5.80 all'hg
- ♥ fiorentina di manzo: minimo 1kg, servita con patate € 6.00 all'hg.