

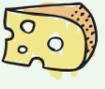
PICCOLE EMOZIONI

PRIMA, DURANTE E DOPO

- 10 OLIVE ALL'ASCOLANA* 1-2-3-4-5-10-11 12 €
- CIUFFETTI DI CALAMARI* CROCCANTI 1-4-8 14 €
- UOVO COTTO A 64° CON FONDUTA D'ALPEGGIO, POLVERE DI CAVOLO NERO E CRECKERS AL TARTUFO 3-4-5 14 €
- SEPIE* DEL MEDITERRANEO SCOTTATE SU HUMMUS DI CECI DEL CILENTO, PLANCTON MARINO E TARASSACO AGLIO E OLIO 9-11 14 €
- BACCALÀ* MANTECATO, MANDORLE, CIPOLLA CAMELLATA E POLENTA CROCCANTE 2-5-8 15 €
- CROSTONE DI PANE CASERECCIO GRATINATO CON SALSICCIA MONZESE E STRACCHINO 4-5 11 €
- CHIPS DI PATATE - DA PATATE FRESCHE -  8 €

LA SALUMERIA

SALUMI E FORMAGGI

- FORMAGGI D'AUTORE 5:
degustazione di 3 formaggi a latte crudo e composta di frutta
degustazione di 5 formaggi a latte crudo e composta di frutta  8 €
- SALUMI D'AUTORE - IN COLLABORAZIONE CON:
SALUMIFICIO MIGLIORATI - Crema (CR)
MACELLERIA GIACOMINI - Villa di Chiavenna (SO)
AZ. AGRICOLA IL POGGIO CONVIVUM - San Cassiano dei Bagni (SI)
SALUMIFICIO CAPITELLI - Val di Taro (PC)
- "PICCOLO ASSE" 12 €
degustazione di 2 salumi (consigliato per 1 persona)
- "MEZZO ASSE" 18 €
degustazione di salumi (consigliato per 2 persone) 
- "ASSE" 30 €
degustazione di salumi (consigliato per 3/4 persone)

ACCOMPAGNALI CON...

- FOCACCIA BIANCA CON SALE DI MALDON, ROSMARINO E OLIO E.V.O. 4 6 €
- CIOTOLINA DI GIARDINIERA IN OLIO E.V.O. "ORTOQUADRO" 12 €
- 2 CARCIOFI GRIGUATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 1 7 €
- 4 CARCIOFI GRIGUATI E CONSERVATI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 1 13 €

HAMBURGER GASTRONOMICO

GUSTO AMERICANO... MADE IN ITALY

- HAMBURGER* DI MANZETTA PRUSSIANA, BUN FATTO DA NOI, PANCETTA CROCCANTE, TOMA D'ALPEGGIO, INSALATA, POMODORO, MAIONESE ALLA SENAPE E KETCHUP DI DATTERINO GIALLO. SERVITO CON LE NOSTRE PATATINE FRITTE 4-5-6-10-12  20 €

GLI SPECIALI

SE SEI INDECISO

- CORDON BLEU DI VITELLO FARCITO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO LATTERIA GUARNITO DA RADICCHIO IN INSALATA 3-4-5 20 €
- RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO DI VITELLO IN GREMOLADA 5-11 28 €

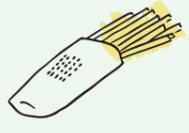
LE INSALATONE

SENZA STAGIONE

- INSALATA AUTUNNALE: LATTUGHINO, MISTICANZA DI MONTAGNA, ZUCCA FERMENTATA, SEMI DI ZUCCA TOSTATI, CASTAGNE E NOCCIOLE 2  16 €

PRIMI PIATTI

I CARBOIDRATI DEL BUONUMORE

- RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA CON ANGIUILLA* BBQ E NOCCIOLE DELLE LANGHE 2-5-8  22 €
- TAGLIATELLE 40 TUORU FATTE IN CASA CON ANIMELLE DI VITELLO E FUNGHI CARDONCELLI 3-4-5-11 19 €
- AMI DI PASTA VERRIGNI "FAGIOLI E COZZE" 4-9-11 15 €
- SPAGHETTO TRIDENTE PASTIFICIO VERRIGNI ALLE VONGOLE VERACI E OLIO AL PREZZEMOLO 4-9 20 €
- CAPPELLACCI FATTI IN CASA RIPIENI DI TUORLO E PECORINO, CON CHIPS DI GUANCIALE E IL SUO BRODO 3-4-5-11 16 €

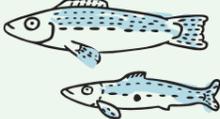
SECONDI DI CARNE

OGNI PROVENIENZA HA IL SUO PERCHÉ

- ROLLÈ DI CONIGLIO RIPIENO DI PATATE, SALSICCIA, CASTAGNE E MOSTARDA CON PURÈ DI PATATE E IL SUO FONDO DI COTTURA 2-5-10-11  18 €
- GUANCIA DI MANZO BRASATA ALL'ANTICA CON POLENTA GIALLA DI STORO 5-11 22 €
- COTOLETTA DI VITELLO ALLE ERBE MEDITERRANEE COTTA NEL BARBEQUE ACCOMPAGNATA DA TAGLIATELLE DI CAROTE MARINATE CON SENAPE E LIMONE 5-10-11 30 €

SECONDI DI PESCE

SORPRESE DAL MARE

- IL NOSTRO FRITTO: CALAMARI*, GAMBERI GOBBETTO*, BOCCONCINI DI NASELLO*, CARCIOFI IN TEMPURA E CHIPS DI PATATE 4-8-9-12-14  24 €
- GUAZZETTO DI SPINAROLO* CON CAVOLO NERO E CECI DI CONTRONE 8-11 20 €
- TRANCIO DI OMBRINA* IN PUREZZA CON ZUCCA AL FORNO E FONDUTA DI RAGUSANO 5-8-11 26 €

I CONTORNI

MADRE NATURA PROPONE

- INSALATA VERDE O MISTA 6 €
- PATATINE FRITTE (solo da patate fresche) 8 €
- CHIPS DI PATATE (solo da patate fresche) 8 €

BABY MENU

PER PICCOLI PALATI

- PICCOLA MARGHERITA 1-6  8 €
- GNOCCHETTI DI PATATE O PASTA AL POMODORO 1-2-11 10 €
- BOCCONCINI DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE 1-2-6-7 12 €

E' disponibile un formato di pasta senza glutine

Coperto e servizio €3,00 p.p.

Coperto e il servizio del pranzo dal lunedì al venerdì €1,00 p.p. ad eccezione dei giorni festivi.

Il pane servito viene preparato in casa