

## LIEVITATI

Focaccina al germe di grano con purè di ceci, broccoli, battuto di olive taggiasche e peperone crusco **€ 14**

Contiene: GLUTINE, SESAMO, SENAPE, SOLFITI

Focaccina di mais Rostrato rosso di Rovetta (Presidio Slow Food) con purè di zucca al rosmarino e pancetta arrotolata del salumificio Bazza **€ 16**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO

Michetta e scarpetta: michetta integrale a lenta lievitazione con ragù classico alla bolognese **€ 8**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO, SOLFITI

## SALUMI E FORMAGGI

**serviti con focaccia alle patate e rosmarino**

Tagliere dei pascoli - gr 120 Macagn, Monte Veronese DOP e Silter DOP - presidi Slow Food - serviti con composta di arance amare fatta in casa **€ 16**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO

Culatello DOP di Podere Cadassa - Consorzio Antichi Produttori Terre di Nebbia - presidio Slow Food **€ 27**

Contiene: GLUTINE, SOLFITI

Mortadella classica Bonfatti (Presidio Slow Food) e verdure in giardiniera **€ 14**

Contiene: GLUTINE, SEDANO, SOLFITI

Salame Felino di Fratelli Pelizzari tagliato al coltello con Parmigiano Reggiano DOP 60 mesi del Caseificio Gennari e olive Nocellara del Belice selezione Incuso **€ 16**

Contiene: GLUTINE, SOLFITI

## ANTIPASTI

Hummus di ceci di Spello dell'Azienda Agricola La Chiona con rapanelli in agro, verdure crude e foglie dell'orto **€ 12**

Contiene: SESAMO, SEDANO, SOLFITI

Giardiniera di verdure fatta in casa **€ 7**

Contiene: SEDANO, SOLFITI

Battuta cruda di Fassona piemontese della macelleria Oberto con biscotto salato alle erbe fini e curcuma, salsa verde e senape **€ 15**

Contiene: GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTOSIO, SENAPE

## ANTIPASTI DI MARE

Come un ceviche: crudo di capesante marinato con lime, arancia, coriandolo fresco e peperoncino **€ 20**

Contiene: MOLLUSCHI

Calabro - veneto: baccalà mantecato con 'nduja di Spilinga del salumificio Bellantone e polenta biologica soffiata **€ 16**

Contiene: PESCE, LATTOSIO, SOLFITI

Sarde in saòr con cipolle in agro, uvette, pinoli sabbiati e caviale di Spritz Select **€ 14**

Contiene: PESCE, GLUTINE, SOLFITI

Filetti di acciughe del golfo di Biscaglia con crostini di pane fatto in casa al germe di grano e burro di affioramento **€ 15**

Contiene: PESCE, GLUTINE, LATTOSIO

## PRIMI

Spaghettoni integrali fatti in casa con ragù di polpo all'arrabbiata, pane croccante e limone **€ 18**

Contiene: GLUTINE, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù tradizionale bolognese **€ 15**

Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SEDANO, SOLFITI

Ravioli emiliani ripieni di cime di rapa, brodo ristretto di crostacei, gamberi rossi crudi e lime **€ 18**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, CROSTACEI

Risotto Carnaroli DOP di Baraggia biellese e vercellese ai pistilli di zafferano Krokos Kozanis DOP con asparagi e polvere di cavolo nero **€ 20**

Contiene: LATTOSIO, SOLFITI, SEDANO

Zuppa di zucca, carote e zenzero con crostini di pane alla curcuma, feta greca e cerfoglio **€ 12**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO

## SECONDI

Cosciotto d'agnello disossato marinato alle spezie marocchine (cumino, berberè, peperoncino, aglio), cotto a bassa temperatura e servito con carciofi trifolati, maggiorana e limone **€ 22**

Contiene: GLUTINE, SOLFITI, SEDANO

Pescato del giorno secondo mercato **€ 25**

Contiene: PESCE

Crocchette di ceci e quinoa con pomodori appassiti, purè di carote e spaghetti di barbabietola **€ 18**

## DALLA NOSTRA GRIGLIA A CARBONE VEGETALE DI LECCIO CALABRESE

Costata di Bruna alpina (1 kg) con patate novelle al rosmarino e misticanza biologica **per due persone € 60**

Contiene: SENAPE, SEDANO, SOLFITI

Tomahawk di vacca veja (1.5 kg) con patate novelle al rosmarino e misticanza biologica **per due persone € 65**

Contiene: SENAPE, SEDANO, SOLFITI

Asado di maiale lombardo dell'Azienda Agricola La Cirenaica con tortino croccante di patate e salsa BBQ fatta in casa **€ 18**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, SOLFITI, SENAPE, SEDANO, SOIA

Mezzo pollo ruspante marinato con limone, rosmarino, spezie e vino bianco, cotto a bassa temperatura e grigliato con misticanza biologica e verdure **€ 18**

Contiene: SOLFITI, SENAPE, SEDANO

## CONTORNI

Misticanza biologica di foglie, erbe spontanee e verdure condita con vinaigrette **€ 8**

Contiene: SEDANO, SENAPE, SOLFITI

Patate arrostiti con aglio, olio e rosmarino **€ 6**

Erbette ripassate con aglio, olio e peperoncino **€ 6**

Contiene: SOLFITI

## DOLCI

Montebianco: crema di castagne aromatizzata al rum, meringhe, panna montata e marron glacé **€ 8**

Contiene: LATTOSIO, UOVA, SOLFITI

Pasta fillo croccante ripiena di ganache al cioccolato fondente con crema inglese al cardamomo **€ 6**

Contiene: GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, SOIA

Tiramisù con savoiardi di riso fatti in casa (senza glutine) **€ 6**

Contiene: LATTOSIO, UOVA

Cannolo siciliano al pistacchio o al cioccolato di Modica IGP **€ 5**

Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, SOLFITI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO

La nostra lemon curd: crostatina al limone, meringa all'italiana, limone candito e lamponi disidratati **€ 6**

Contiene: GLUTINE, UOVA, LATTOSIO

Mousse al cioccolato - vegana e senza zucchero - crumble di avena e nocciola **€ 5**

Contiene: FRUTTA A GUSCIO, CECI

Sorbetto fatto in casa da gustare anche con vodka Belenkaya o Beluga **€ 6/8/10**

Acqua cl 75 **€ 2** / Coperto **€ 2.5**

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari, informate il nostro personale di sala che potrà aiutarvi nella scelta.

