

# menù asporto

## antipasti

il nostro vitello tonnato € 9.00

purè di fave e catalogna saltata alla pugliese € 8.00  

polpette di pesce con salsa aioli € 8.00

burger con semi di zucca, sashimi di salmone marinato affumicato e coleslaw € 9.00

## primi

agnolotti di ricotta e mortadella saltati con burro e pistacchi € 9.00

gnocchi al nero, calamari e pomodorini confit € 9.00

tagliolini all'uovo fatti in casa con ragù € 9.00

spaghetti cacio e pepe € 9.00 

## secondi piatti

faraona, pure e salsa albufera €14.00

carne cruda tagliata a coltello con cipolla rossa in agro €14.00

baccalà mantecato con patate e peperoni brasati € 14.00

## dolci

semifreddo alle arachidi, cioccolato e mou €4.00

millefoglie con crema chantilly e fragole € 4.00 

il nostro tartufo di Pizzo € 4.00

# menù alla carta

## Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00


Incapriata pugliese € 9.00  

Il nostro vitello tonnato € 10.00 


Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 10.00

Degustazione di formaggi 3pz € 7 

## Primi

Cous cous di verdure e pesce alla trapanese € 10.00 

Gnocchi al nero, calamari e pomodorini confit € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 

Risotto mantecato ai broccoli, coppa di maiale al latte € 10.00

## **Secondi**

Tagliata di manzo piemontese, purè e salsa tartara € 16.00

Costolette d'agnello, purè di patate e marmellata di cipolle rosse €16.00

Baccalà mantecato con patate e peperoni brasati € 16.00

Pescato del giorno, crema di ceci e verdure di stagione € 16.00


Battuta di Fassona a coltello, maionese allo yogurt e cipolle rosse in agro € 15.00

## **Dolci**

Tiramisù € 5.00 

Soufflé al cioccolato Callebaut € 5.00 

Il nostro tartufo di Pizzo € 5.00

Sorbetti di stagione € 4.00 

Gelato alla crema di latte con a scelta € 5.00 

crema al cioccolato o salsa al mou e anacardi o composta di frutta di stagione

Chiedere al personale se è possibile mangiare il piatto eliminando dalla preparazione dette sostanze.

Selezione di affettati con la nostra giardiniera (prodotto stagionato)

Zuppa di lenticchie, cipolla caramellata, semi tostati di zucca e girasole (prodotto fresco e secco) 9

Fagiolata con salsiccia cotta nella birra (prodotto fresco e secco da noi abbattuto) 12

Uovo CBT con purè, porcini e fonduta allo zola (prodotto fresco e/o gelo) 3, 7

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 10

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7

Insalata di stagione (prodotto fresco) 8, 10

Ravioli integrali con Casera, patate e coste saltati al burro aromatizzato (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7

Troccoli con crema di cozze e pomodori bruciati (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 14

Spaghetti cacio e pepe (prodotto stagionato) 1, 7,

tagliolini all'uovo con fonduta al Giotto e funghi (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7

Risotto mantecato alla zucca Delica, noci e demi-glaces (prodotto fresco da noi abbattuto) 6, 7, 8, 9, 12

Stracotto di manzo con purè (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 7, 9, 12

Tagliata di manzo con purè di patate e salsa tartara (prodotto fresco) 3, 7, 10

Baccalà mantecato con pomodorini confit e olive di taggia (prodotto gelo da noi lavorato) 4, 7

Scaloppa di branzino in panure, crema di zucca e verdure di stagione (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 4

Battuta di Fassona a coltello, maionese allo yogurt e cipolle rosse in agro (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 10, 12

Cheesecake scomposta (prodotto fresco) 1, 7

Meringata alle castagne e salsa al vin brulé (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7, 12

Soufflé al cioccolato Callebaut (prodotto fresco da noi lavorato) 3, 7

Sorbetti di stagione (nostra produzione e congelato)

Gelato alla crema di latte con a scelta (nostra produzione e congelato) 7

crema al cioccolato (nostra produzione e abbattuto)



salsa al mou e arachidi tostate (nostra produzione e abbattuto) 7, 8

composta di frutta di stagione (nostra produzione e abbattuto)

panettone artigianale e salsa al mascarpone (prodotto fresco) 1, 3, 7,

ALLERGENI COME INDICATO DAL DECRETO 1169 DEL 2011

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

 piatti vegetariani;  piatti vegani

Per iniziare...

- Prosecco al calice € 3.50
- Metodo classico al calice € 5.00
- Aperol spritz (prosecco, aperol, seltz) € 7.00
- Americano (campari, vermouth, soda) € 8.00
- Caipirinha (cachaça, lime, zucchero di canna) € 8.00
- Daiquiri (rum, lime, sciroppo di zucchero) € 8.00
- Gin tonic (gin, tonica, spezie) € 8.00/10.00
- Gin fizz (gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda) € 8.00
- Hugo (prosecco, liquore al sambuco, seltz) € 8.00
- Manhattan (whisky, vermouth, angostura) € 8.00
- Margarita (tequila, triple-sec, succo di lime) € 8.00
- Martini cocktail (gin, vermouth dry) € 8.00
- Mojito (rum, soda, zucchero di canna, menta) € 8.00
- Moscow mule (vodka, ginger beer, succo di lime) € 8.00
- Negroni (gin, campari, vermouth) € 8.00
- Negroni sbagliato (campari, vermouth, prosecco) € 8.00
- Bottega culinaria (amaro, triple-sec, vermouth, seltz) € 8.00

### Alcol free...

- Shirley Temple (ginger ale, sciroppo di granatina, soda) € 5.00
- Tropical (succo di ananas, latte di cocco) € 5.00

coperto € 2

acqua € 2

caffè € 2