

Menu à la carte

Antipasto

Tart fine, carciofi marinati, caprino e limone candito	€ 11
Primo sale in composte di verdura e frutta	€ 10
Asparagi bianchi, tuorlo marinato, spuma di Grana Padano Riserva DOP	€ 13
Tartare di tonno*, stracciatella pugliese, finto wasabi	€ 15
Polpo* cotto in te nero, patate composte e crema di biette	€ 15

Primo

Spaghetti Vicidomini, pomodoro fresco, basilico, polvere di Olio Extra Vergine	€ 10
Strozzapreti, speck, asparagi e zafferano	€ 12
Gnocchi, ragù di castrato* e ricotta di bufala	€ 13
Raviolini* alla carbonara, fave e guanciale croccante	€ 15
Scrigni di burrata*, cozze e broccolo tranese	€ 15
Paccheri, cime di rapa, stracciatella e gamberi rossi*	€ 17

Secondo

Cotoletta di vitello alla milanese s/o, patate al forno, misticanza e pomodorini	€ 15
Capocollo, rabarbaro, cipolle dolci e rapanelli	€ 14
Tonno*, caponata di verdure, fave di cacao	€ 18
Ombrina boccadoro, cima di rapa e peperoni cruschi	€ 18
Capriolo, rapa rossa, pastinaca e mirtilli	€ 19

Insalate

Insalata di campo, cuore di gamberi*, mousse di avocado	€ 11
Misticanza di erbette, suprema di pollo scaloppata, verdure croccanti	€ 11
Songino, asparagi, stracciatella, pomodori confit e taralli all'olio	€ 11

Dessert

Dalla nostra vetrina...	€ 6
Gelato artigianale	€ 6
Babà, crema, amarena e panna	€ 6
Fragole, gelato alla crema e meringa	€ 6

Servizio e coperto	€ 2
Acqua minerale Antica Fonte della Salute 0,65	€ 2
Calice di vino nostra selezione	€ 6

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.