



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

- Battuta di Carne Cruda e misticanza €. 14,00
- Pane, burro e Acciughe del Cantabrico €. 13,00 (Allergeni 1,3,4,
- Vitello cotto al rosa e salsa Tonnata €. 14,00 (Allergeni 4,5)
- Selezione di Salumi "Capitelli" e Focaccia €. 15,00 (Allergeni 1,3,7)
- Selezioni di Formaggi €. 15,00 (Allergeni 7)
- Sant'Ilario ...Il Prosciutto crudo 24 mesi €. 16,00 (Allergeni 1,3,7)
- Piovra arrosto, salsa ai Peperoni Rossi alla griglia, Patata e crumble
alle olive Taggiasche €. 14,00 (Allergeni 14)
- Crudo di Gambero Rosso di Mazara, burrata e limone candito €. 16,00 (Allergeni 2,6,7)
- Uovo pochè, Tartufo nero, fonduta e patata schiacciata €. 15,00 (All.1,3,7)
- Tatin di Cipolla di Fontaneto, salsa al Parmigiano €. 14,00 (Allergeni 1,3,7)

PRIMI PIATTI

- Spaghettoni "Gerardo di Nola" Burro, Acciughe e Limone €. 14,00 (Allergeni 1,4,7)
- Riso S.Andrea Dop Goio, Zafferano di Navelli, lime e foglia di
Shiso rosso €. 14,00 (Allergeni 7)
- Ravioli di pasta fresca ripieni di Funghi Porcini, patata, prezzemolo e salsa
cacio e pepe €. 15,00 (Allergeni 1,3,7)
- Gnocchi di patate, melanzane, pomodoro, basilico e ricotta affumicata €. 14,00
(Allergeni 1,3,7)



SECONDI PIATTI

"Coq Au Vin" Pollo nostrano disossato e cotto al Pinot Nero, timo, verdure e Funghi
Champignon arrosto €. 18,00 (Allergeni 7,9)

Pluma di maiale Iberico, spinacino e citronette €. 19,00 (Allergeni 7)

Bistecca di Manzo Angus cotta BBQ, patate arrosto al rosmarino €. 22,00

Animelle in panatura croccante, carciofi e salsa agro €. 20,00 (Allergeni 1,3,5)

Astice, pomodoro, sedano croccante, cetriolo e olio al
peperoncino €. 24,00 (Allergeni 2,9)

DOLCI

Fior di latte, rabarbaro, fragole e meringa croccante €. 7,00 (Allergeni 3,7,8)

Tiramisu' con granita al caffè €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

Semifreddo alle Nocciole, Fichi e mosto cotto €. 7,00 (Allergeni 7,8)

Millefoglie, crema pasticcera, lamponi €. 7,00 (Allergeni 1,3,7,8)

MENU' DEGUSTAZIONE

Tatin di Cipolla di Fontaneto, Parmigiano

Riso S.Andrea Dop Goio, Zafferano di Navelli, lime e foglia di Shiso rosso

Pluma di maiale Iberico, spinacino e citronette

Millefoglie, crema pasticcera, lamponi,

€. 45,00

MENU' DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO VINI 3 CALICI
€.55,00

SERVIZIO E COPERTO 2,50 EURO

Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine
In merito alla N. di L., in questo locale si effettua il trattamento di bonifica preventiva del pesce crudo
In merito al regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e sugli allergeni D.Lgs
231/20
(vedi leggenda in colore rosso e relativo allegato su richiesta)