



*Il cibo è una delle più grandi gioie
della vita...godetevi il pasto!*



Si prega le gentile clientela di indicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze durante l'ordinazione.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

Coperto euro 2.00 solo per il servizio della cena

Stuzzicare e Condividere

Prima, dopo o durante il pasto: un assaggio per stuzzicare, una porzione per condividere. Piatti pensati per accompagnare chiacchiere e risate in un momento di relax.

Assaggio / Porzione

Selezione di salumi e formaggi servita con miele biologico dell'azienda Mi&Le € 10.00 / 19.00 di San Genesio e marmellata presidio slow food (7)

Fritto leggero di calamari e carote (1, 14) € 9.50 / 18.00

Alici fritte servite con maionese al miso (1, 3, 4, 6) € 7.50 / 14.50

Polpette di verdure servite con chutney di mele (1, 3) € 5.50 / 10.50

Pappa al pomodoro e cozze (1, 9, 14) € 7.00 / 14.00

Merluzzo mantecato, cipolla rossa caramellata e peperone crusco (4, 7) € 6.50 / 13.00

FINTE patatine fritte (bastoncini di polenta fritti serviti con ridotto al pomodoro e salsa al gorgonzola dop) (1, 7) € 9.50

Acciughe del Cantabrico scatoletta da 48 grammi servita con burro montato alle erbe € 10.50 e agrumi di nostra produzione (4, 7)

Perfetti in abbinamento a:

Vermouth di Torino bianco (Cucielo) € 6.50

Vermouth di Torino rosso (Doragrossa) € 5.50

L'Americano del Civico (Vermouth rosso Doragrossa e Bitter Alpestre) € 7.50

Gin Tonic (Gin Alpestre) € 10.00

Chiedi al personale di sala le bollicine disponibili al calice o consulta la nostra carta vini.

La nostra Cucina

Per incominciare...

Carpaccio di Aberdeen Angus con insalatina di radicchio, nocciole e uvetta al miele e senape (8, 10)	€ 14.00
Polpo brasato , salsa alla Luciana e stracciatella (7, 9, 14)	€ 14.00
Zucca al forno glassata con salsa teriyaki e anacardi tostati (6, 8, 11)	€ 12.00
Vitello tonnato con frutti e foglie di cappero (3, 4)	€ 14.00

I Primi

Troccoli al pesto di cime di rapa e gorgonzola dop, polline di salice bio (1, 3, 5, 7)	€ 13.00
Risotto alle castagne, porto e lardo di patanegra (7)	€ 14.00
Panciotti di capesante e gamberi al burro agli agrumi e polvere di cipolla bruciata (1, 2, 4, 7)	€ 14.00
Busiate siciliane al ragù bianco di vitello (1, 7, 9)	€ 13.00

I Secondi

Tagliata di Aberdeen Angus al sale affumicato e patate saltate	€ 19.50
Zuppa di gamberi, patate e verza al latte di cocco e peperoncino thai (2, 9)	€ 16.50
Trancio di merluzzo nordico in umido con purè di patate brasate (4, 7)	€ 18.00
Stracotto di vitello allo zibibbo servito con carota al burro (7, 9)	€ 19.50

L'Impasto

Il nostro impasto è fatto con **Farina Intera**, la **farina bianca di Varvello** in collaborazione con **Molino Colombo**, prodotta con l'esclusivo metodo brevettato e naturale "Lavorazione Fedele". Farina Intera nasce dallo sviluppo di studi medici scientifici condotti dalle università di Pavia e Bologna, in collaborazione con gli Ospedali di Brescia e Verona, e riguardanti la relazione tra farine, carboidrati e indice glicemico.

FARINA INTERA RIDUCE L'IMPATTO GLICEMICO DEL 50%

RISPETTO ALLE ALTRE FARINE

**Scansiona il QR CODE per
scoprire tutti i dettagli**



Dal Forno

Le Classiche

Margherita pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico (1, 6, 7)	€ 7.00
Bufalina pomodoro, mozzarella di bufala campana dop in uscita, olio EVO, basilico (1, 6, 7)	€ 9.50
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa caramellata (1, 4, 6, 7)	€ 9.00
Capricciosa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi (1, 6, 7)	€ 13.00
Siciliana pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, olive leccino (1, 4, 6, 7)	€ 10.50
Vegetariana mozzarella fior di latte, funghi porcini, cime di rapa, carciofi, pomodori pizzutello, semisecchi, rucola (1, 6, 7)	€ 13.00
Pugliese mozzarella fior di latte, pomodorini gialli semi secchi, olive leccino, cipolla rossa caramellata (1, 6, 7)	€ 9.00
Crudo e bufala mozzarella di bufala campana dop, pomodori pizzutello semisecchi, prosciutto Crudo di Parma dop “Galloni etichetta nera Gran Riserva” (1, 6, 7)	€ 14.00
Quattro formaggi mozzarella fior di latte, gorgonzola dop, stracchino, Grana Padano dop (1, 6, 7)	€ 10.50
Ligure pomodorini gialli e pomodori pizzutello semisecchi, stracchino, pesto di basilico (1, 6, 7)	€ 12.00
Calabrese pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabrese (1, 6, 7)	€ 9.00

Le Stagionali

Boscaiola mozzarella fior di latte, crema al tartufo nero, funghi porcini, grana padano dop, rucola (1, 6, 7)	€ 13.00
Marinara mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, olio EVO all’aglio, pomodori pizzutello semisecchi, bottarga di muggine e zeste di limone (1, 4, 6, 7)	€ 12.50
Patanegra lardo di patanegra, miele dell’azienda biologica Mi&Le, rosmarino e nocciole (1, 6)	€ 14.00
Gricia mozzarella fior di latte, pecorino romano dop, pepe, guanciale (1, 6, 7)	€ 13.00
Tirolese mozzarella fior di latte, stracchino, zucca, speck tirolese (1, 6, 7)	€ 13.00
Cantabrico stracciatella, pomodori pizzutello semisecchi e acciughe del Cantabrico (1, 4, 6, 7)	€ 14.50
Chic mozzarella fior di latte, pecorino romano dop, carciofi, gamberi (1, 2, 6, 7)	€ 14.50
Salsiccia e cime di rapa mozzarella fior di latte, salsiccia, pesto di cime di rapa e gorgonzola dop (1, 6, 7)	€ 13.00
Mortazza pomodorini gialli semisecchi, stracciatella, mortadella in vescica originale di bue (1, 6, 7)	€ 13.00
Nordica salmone affumicato, stracchino, uvetta, polline (1, 4, 6, 7)	€ 17.00
Merlus merluzzo mantecato, cipolla rossa caramellata, olive leccino (1, 4, 6, 7)	€ 14.50