

## ANTIPASTI

### Tagliere casereccio :

- salame di cinghiale al tartufo, porchetta, salsicce caserecce, crostino lardo e miele, buccia nera stagionato, pecorino di Norcia, marmellata di fichi, asparagi sott'olio, tarallo napoletano fatto in casa 1,7,8

30 €

### Calamaretti ripieni

- su crema di piselli 1,14

16 €

### Vitello tonnato :

- cubotti di magatello, salsa tonnata, petali di carciofi fritti 3,4

18 €

## TACOS

### Manzo:

- biancostato di manzo sfilacciato con la sua salsa, coulis di pere, scaglie di cialda di grana padano 7,9,12

2 pz  
16 €

### Salmone:

- marinato arancia aneto e soia, salsa yogurt, insalatina, mandorle salate caramellate 4,6,7,8

2 pz  
16 €

### Veggie:

- radicchio, noci, pere, pecorino e miele 7,8

2 pz  
14 €

## PRIMI

### Cappellacci :

- pasta fatta in casa ai lamponi, ripieno di ragù di maiale, cime di rapa in doppia consistenza, spuma di pecorino, briciole di pane tostato 1,7,9,14

18 €

### Risotto :

- al nero di seppia, calamaretti spillo, crema di robiola allo zafferano 7,14

18 €

### Tagliatelle :

- ragù bianco di vitello e la sua riduzione, funghi shimeji 1,3,7,9

16 €

## SECONDI

### Punte di manzo :

- con stick di polenta 7,9,12

20 €

### Filetto di rombo :

- marinato con miso, aceto di riso, salsa teryiaki, zucca in doppia consistenza, granella al nero di seppia, chips di verza 4,6

22 €

### Anticucha :

- spiedini di cuore di manzo marinato, platano fritto, salsa huancaína 1,7

22 €

## CONTORNI

- Patate novelle pepe rosa e lime 7 €
- Insalatina radicchio, noci, pere, pecorino e miele <sup>7,8</sup> 7 €
- Polenta, funghi shimeji, scaglie di grana <sup>7</sup> 7 €

## DOLCI

- Nutellotto con salsa di pere caramellate e scaglie di cioccolato bianco <sup>1,3,7,8</sup> 7 €
- Millefoglie mascarpone e panna ai frutti di bosco <sup>1,3,7</sup> 7 €
- Muffin vegano e gluten free alle mele e mandorle con sciroppo d'acero <sup>8</sup> 7 €

## BURGERS

### *Burger di salmone :*

- marinato arancia aneto e soia, stracciatella, zucchine e menta servito con patate al forno <sup>1,4,6,7</sup> 18 €

### *Burger salsiccia e cime di rapa :*

- pasta di salsiccia, provola affumicata fusa e cime di rapa servito con patate al forno <sup>1,7</sup> 18 €

### *Burger con porchetta di Ariccia :*

- crema di carciofi, insalatina e scaglie di grana servito con patate al forno <sup>1,7</sup> 18 €

## PINSE

*Lardo, patate e miele* <sup>1</sup> 13 €

*Salsiccia, stracciatella di bufala, crema di friarielli* <sup>1,7</sup> 13 €

## APERITIVO

*Piattino aperitivo con stuzzichini* 5 €

*Polpette di Fassona al pomodoro parmigiano e basilico* <sup>1,3,7</sup> 6 €

*Mondeghili con maionese senapata* <sup>1,3,7,10</sup> 6 €

*Nachos guacamole, pico de gallo e formaggio fuso* <sup>7</sup> 12 €

## LISTA ALLERGENI

1.cereali e derivati 2.crostacei 3.uova 4.pesce 5.arachidi 6.soia  
7.latte 8.frutta a guscio 9.sedano 10.senape 11.sesamo 12.anidride  
solforosa e solfiti 13.lupini 14.molluschi

## DRINKS

### Cocktails

10 €

Clover club :

gin, lamponi, limone

Figa che buono :

rum, passion fruit, arzata, limone, angostura

El chilcano :

pisco, ginger beer, lime, angostura

Not ordinary margarita :

tequila, triple sec, more, jalapenos, lime

Gin basil smash :

gin, basilico, limone

Fresh punch :

vodka, gin, erbe aromatiche, menta, lime

Salvia sour :

vodka, salvia, limone, zucchero

White sensation :

gin, limone, lychees, liquore al sambuca

### Classiconi

Spritz

Hugo

Negoni e le sue varianti

Milano-Torino

Mojito

Caipiroska Caipirinha

Margarita

Moscow o London mule

Vodka sour

Pisco sour

Whiskey sour

Long island

Cuba Libre

Paloma

Vodka tonic o lemon

gin tonic o lemon

8 €

gin premium 12€

## VINI

### Bianchi:

- Pecorino C.na Savini Abruzzo igt
- Vermentino di Gallura Docg gemellae
- gewürztraminer Marco Donati Trentino DOC



5 €	25 €
5 €	28 €
6 €	30 €

### Rosato:

- Nero di Troia Tenute Sannella Puglia igt

6 €	28 €
-----	------

### Rossi:

- Nero D'Avola Antichi Vinai Terre Siciliane igt
- Primitivo di Manduria Papale C.ne Varvaglione
- Nebbiola Murgalat Marchisio Langhe DOC

5 €	28 €
6 €	30 €
6 €	30 €

### Bollicine:

- Prosecco DOC Treviso Buffon
- Franciacorta Monte Delma Brut

5 €	30 €
7 €	40 €

## BIRRE

Artigianali PicoBrew Milano 6 €

- Eger : Italian Pils 5,2%
- Bomboclat: Hoppy belgian blond 4.4%
- Black Back : Amber back 6.2%
- Hoppy trip : Hoppy tripel 8%
- garassa : American ipa (gluten free) 6.5%

Ichnusa non filtrata 0.33  
Messina 0.33

4 €

## BEVANDE

Acqua filtrata 0.75	1 €
Coca cola 0.33	3.50 €
Coca cola zero 0.33	3.50 €
Estatè limone o pesca 0.33	3.50 €
Acqua tonica	3.50 €
Crodina o San Bitter	3.50 €

Amari 4 €