

Antipasti

ANTIPASTO DI CAVALLO

bresaola, sfilacci, salame stagionato, ossocollo

12,00

PICANHA DI CAVALLO

*affumicata servita con capuccio viola
marinato e chips di topinambur*

12,00

MILLEFOGLIE (1,7)

*radicchio confit e speck semidry su
fonduta di erborinato*

14,00

SFORMATINO

*di zucca e patata, su vellutata di
erbe amare, crema di barbabietola e
semi di zucca scottata*

14,00

CAPASANTA (1,2,3)

*capasanta scottata, bisque di gamberi, pane nero e
bottarga*

16,00

I TAGLIERI (7)

*selezione di salumi e formaggi con marmellate
e giardiniera della casa
a partire da 10€ a persona*

Primi

RAVIOLO DEL GIORNO (1,3,7)

Secondo stagionalità

15,00

BIGOLI(1,3,4)

al radicchio tardivo e acciughe

13,00

PACCHERI FRACASSO(1,7)

crema di pecorino e stracotta

affumicata di cavallo

14,00

GNOCCHI FATTI IN CASA(1,3,7)

crema di rapa rossa, ricotta

affumicata e semi di papavero

12,00

SPAGHETTI FRACASSO(1,2,4)

aglio nero, scampi e bottarga di muggine

16,00

Secondi

ANATRA AL FORNO

con salsa all'arancia

16,00

COSTOLETTE DI CINGHIALE(3,4)

e peperone crusco

16,00

IL BACCALA' ALL'INDECISO (1,4,7)

baccalà rosso, capperi, olive taggiasche

17,00

Secondi alla griglia

STRAECCA DI CAVALLO

17,00

PICANHA DI CAVALLO

17,00

TAGLIATA DI MANZO

17,00

COSTATE

di manzo B.a.s.a.n.i.n.a.a. 40 gg di frollatura

5,00 all'etto

di Cavallo islanda dryage

7,00 all'etto

CONTORNI 3,50

Bibite

ACQUA NATURALE, FRIZZANTE 1l 3,00

COCA IN VETRO 0.33cl

4,00

FANTA IN VETRO 0.33cl

4,00

Birre Artigianali

Birificio Casamatta

IN BOTTIGLIA 0.33 cl o 0.75cl

SLIP

Stile pils a bassa fermentazione

5.00 0,33CL 12.00 0,75CL

TIPA

stile Ipa

5.50 12,00

FLORIAN

Ceca ambrata, bassa fermentazione

5,50 12,00

DOUBLE FRADI

Birra rossa, ad alta fermentazione, in stile belga

5,50 12,00

Coperto 2.50

Menù

Gentile cliente all'Indeciso l'attesa è sinonimo di cucina espressa e garanzia di freschezza. Il menù può subire variazioni secondo la disponibilità di mercato e all'occorrenza alcuni prodotti potranno essere surgelati. Il personale è a completa disposizione per qualsiasi informazione riguardante le allergie e intolleranze alimentari.

Lista Allergeni

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova.

4 Pesce e prodotti a base di pesce.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte.

8 Frutta a guscio e i loro prodotti

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.