

## IL PRANZO DI EDAMAME

BUSINESS LUNCH

Il nostro business lunch propone tre formule valide dal lunedì al venerdì, escluso il mercoledì giorno di chiusura, disponibili in esclusiva a pranzo.

Il menù varia periodicamente, proponendo sempre le fresche specialità tipiche della stagione.

Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

## DIRITTO DI TAPPO

IL VINO PORTALO TU!

Tutte le sere c'è il "diritto di tappo", ovvero la possibilità per i nostri clienti di poter consumare al ristorante una bottiglia di vino acquistata altrove e portata da casa, in cambio del pagamento di una minima somma per i servizi messi a disposizione.

Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

## GLI SFIZI DELLA DOMENICA

DALLE 19.00

Una formula unica e originale per concludere con gusto la domenica.

Aperitivo Reale, tapas all'italiana, pizze gourmet, focacce, drink originali...

Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

## IL BABY MENU

SOLO PER BAMBINI

**Maccheroni in bianco o al pomodoro** 6  
Pasta corta trafilata al bronzo, prodotta con grano proveniente da agricoltura BIO.

**Cotoletta di pollo con patatine** 6  
Tenero petto di pollo proveniente da agricoltura BIO, precedentemente cotto a bassa temperatura, panato con uovo, pangrattato e Parmigiano, patatine fritte.

## GLI SFIZI

**Tradizionale della casa** 13  
Culaccia di Parma, coppa piacentina, salame bresciano, flan di zucca, giardiniera in agrodolce, focaccia calda con salsa sfiziosa, Brescianella tradizionale.

**Orologio di formaggi** 12  
Mozzarella di bufala (Campania), Tuma d'la Paja (Piemonte), Castelmagno DOP (Piemonte), Erborinato gialloblu (Veneto), Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi (Emilia Romagna), Fontina di malga a 2500 mt (Valle d'Aosta).

**Polenta morbida Belgrano con Funghi** 8  
Ideale da condividere

**Tapas all'italiana** 13  
Cinque tapas di pane ai cereali fatto in casa:  
1) con stracciatella, pesto e tartare di gamberi;  
2) con purea di avocado e salmone marinato;  
3) con pere, gialloblu veronese e nocciole;  
4) con brescianella tradizionale e trito di pomodori secchi e capperi  
5) pan de cristal con burro e acciughe del Cantabrico.

**Burrata con acciughe** 13  
Burrata di Bufala con Acciughe dolci del Mar Cantabrico

**Tartare di manzo fassona razza Piemontese** 13  
La tartare è già condita in maniera tradizionale: senape, capperi, acciughe, tabasco, brandy, salsa Worcestershire. Il tuorlo d'uovo è servito a parte.

**Frisa salentina con bresaola di Livigno e stracciatella di bufala** 13  
La frisa, o friseddha, è un pane fatto con farina di grano duro, che viene cotto, tagliato a metà, poi cotto nuovamente in forno e leggermente ammollato in acqua prima del servizio.

## LE VERDURE & I FORMAGGI

**Tutta verdura** 8  
Spadellata di verdura di stagione al Wok: broccolo romanesco, broccolo, zucchine, carote, mais, edamame. Saltati in padella con salsa di soia, leggermente spicy.

**Veggie Burger** 13  
Burger di lenticchie con zucchine, carote, salsa tahini, servito in pane ai cereali.

## LA PASTA & IL RISO

**Casoncelli di Barbariga De.Co.** VS **Tortelli di zucca mantovani**

Come da tradizione:  
i casoncelli serviti con burro e salvia, i tortelli con amaretti e burro fuso.

13

**La Carbonara come Dio comanda** 13  
Spaghettoni di Benedetto Cavalieri con guanciale, pecorino, uovo a crudo e pepe.

**Risotto Carnaroli con zucca, rosmarino e ricotta salata** 13

**Tagliatelle fatte in casa, all'alga spirulina, con code di gambero** 13  
con pesto di rucola, hierbabuena, pecorino e mandorle.

**Tagliolini di farina di castagne, con funghi, burro e Fontina di malga** 13

**Venere, tartare di salmone, avocado, feta** 13  
con mix di semi e riduzione di teriyaki.

## IL BURGER E LE PIZZE

PIZZA CON SOLO IMPASTI INTEGRALI

**Burger!** 16  
Pane ai 5 cereali, 250 gr di manzo Garronese, scamorza affumicata, cipolle caramellate e bacon croccante. Da comporre, servito con patate fritte.

**Pizza Crudo e Bufala** 13  
La più richiesta! Pomodoro, mozzarella in cottura, a freddo mozzarella di bufala e crudo del Consorzio di Parma.

**Pizza Tartare di gamberi** 15  
La più leggera! Pizza bianca con mozzarella, tartare di gamberi crudi, pomodori datteri, pesto senz'aglio.

**Pizza Trevisano, speck e scamorza affumicata** 13  
La più proteica! Pomodoro, mozzarella e scamorza in cottura, a freddo il Trevisano, lo speck alla piastra.

**Pizza Verdure** 13  
La più salutare! Pomodoro, mozzarella, mix di verdure saltate in padella.

## IL PESCE

**Poker di pesce** 16  
Branzino marinato agli agrumi, code di mazzancolle al bacon, briciole di baccalà con hummus fucsia, tartare di salmone selvaggio, quenelle di avocado ed edamame.

**Tentacoli di polpo brasati** 16  
su crema di carote e zenzero, con pomodorini e zucchine confit.

**Storione bianco Calvisius®** 16  
con pomodoro, taggiasche, capperi, crostone di pane di farro fatto in casa.

## LA CARNE

**Entrecote di manzo Garronese alla griglia** 16  
350 gr. c.a. servita con la salsa Magnabufet di Luccini e patate.

**Fiorentina di manzo scottona Irlandese** 4,5/hg  
servita con patate.  
Pezzatura media 1,2 kg.

**Costolette di agnello alla scottadito** 18  
Provenienza Irlanda, con salsa all'arancia

**Le costine al vino rosso dei Sabidi** 14  
Il piatto che ha fatto la storia di questo locale, servito con polenta Belgrano DECO di Castegnato. Assolutamente da provare.

**Guanciale di vitello brasato** 16  
con polenta Belgrano DECO di Castegnato.

Su ogni pasto è previsto un corrispettivo per pane, coperto e servizio di € 3,00 a persona.  
I prezzi indicati sul presente menù sono in euro. Le informazioni nutrizionali sono consultabili sul retro.

## MENU DEGUSTAZIONE

PER TUTTO IL TAVOLO

**Tradizionale della casa**

**Risotto alla zucca**

**Le costine al vino rosso dei Sabidi**

**Gelato fatto in casa**

Vino della casa, acqua e caffè