



MENÙ

È la stagione del "tartufo nero estivo", vi consigliamo di abbinarlo ai nostri piatti (10 gr.)	9,00
MENÙ DEGUSTAZIONE (5 portate a scelta dello Chef)	55,00

Antipasti

Maritozzo con stracciatella e alici del Mar Cantabrico e pomodorini "De Carlo" *(1,3,4,7)	12,00
Tartare di manzo *(7,10,12) insalatina di stagione, scalogno in agrodolce, senape, miele e crema di caprino	16,00
Crudo di gambero rosso alla catalana **(2,9,12)	18,00
Uovo alla carbonara (1,3,7,1,2) Uovo cotto a 65° con spuma di parmigiano, pasta soffiata, guancialetto croccante e pecorino	12,00
Tagliolino di calamari con peperoni e polvere di olive *(1,8,12,14)	17,00
Tagliere di salumi e formaggi (7) Crudo di Parma, strolghino, ciauscolo, mortadella, caprino, parmigiano, pecorino, "ubriaco"	22,00

Primi

Tutte le nostre paste secche sono del pastificio "Benedetto Cavalieri"

Spaghettoni amatriciana (1,7,12)	15,00
Tonnarello cacio e pepe *(1,3,7,12)	15,00
Mezze maniche carbonara (1,3,7,12)	15,00
Rigatone alla gricia (1,7,12)	15,00
Ruote pazze al pesto con fagiolini, patate e pomodorini semiseccchi (1,7,8)	15,00
Risotto alla parmigiana con gambero rosso **(2,7,9,12)	18,00
Fettuccine paglia e fieno con burro della Normandia e tartufo *(1,3,7)	26,00

Secondi

Filetto di manzo con rosti di patate, peperoni e friggirelli *(7,8,9,10,12)	27,00
Spigola in crosta di sale con zucchine alla scapece e crema di patate allo zafferano *(1,3,4,8,12)	22,00
Frittura di mare con verdure di stagione **(1,2,4,5,8)	22,00
Seitan con rosti di patate, crema di peperoni e zucchine alla scapece **(1,8,9)	17,00

Insalate

Insalata Nizzarda (3,4)	16,00
Insalata verde/mista	8,00
Caesar salad con pollo *(1,3,4,7,8,10,12)	16,00

Contorni

Cicoria ripassata	8,00
Patate cacio e pepe (7)	8,00
Verdure alla griglia	8,00

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse.

1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio

9-Sedano 10-Senape 11-Sesamo 12-Anidride Solforosa 13-Lupini 14-Molluschi. * Indica prodotti acquistati freschi e sottoposti al surgelamento preventivo di bonifica con abbattitore nel rispetto delle normative vigenti e procedure HACCP.

** Indica che il piatto contiene prodotti surgelati all'origine.