

Per iniziare

SUPPLI' di riso Carnaroli, aversana di mucca , maionese al basilico e parmigiano 24 mesi	3,00
CROCCHE' di patate, provola affumicata, crema di grana e pecorino grattugiato	3,00
*PATATE FRITTE e maionese al limone	3.50
MARITOZZO* CON SFILACCIATO DI MAIALE**, maionese al rafano e cavolo cappuccio rosso (latticini*, frutta a guscio e senape**)	8,00
PIZZETTA FRITTA pomodoro e grana 30 mesi	4,00
PIZZETTA FRITTA pesto genovese, ricotta e polvere di olive nere	4,50
DOPPIO CRUNCH IBERICA Paleta 100% razza iberica allevata a ghiande, crema di pomodoro bruciato, pomodoro rugantino, e maionese al basilico	10,00
DOPPIO CRUNCH RUSPANTE Sovracoscia di pollo allevato a terra cotta a bassa temperatura, panata e fritta. Maionese all'erba cipollina e verdure grigliate di stagione	8,00

Spicchi di padellino, quelli veri

CANDANIDID	
SAN DANIELE Stracciatella di mucca, pomodori san Marzano secchi, prosciutto crudo san Daniele 24 mesi, polvere di pomodoro secco ed olio al basilico	4,00
SALLY Pastrami, provolone Recco 72 mesi, maionese della galleria, cipolla caramellata, pomodoro rugantino	4,00
VITEL TONE' Magatello di manzo* cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e fiore di cappero (latticini*)	4,00
DEGUSTAZIONE Tre spicchi di padellino a vostra scelta	10,00

MARINARA PIEMONTESE Pomodoro san Marzano DOP, bagna càuda ed origano della Murgia	6.00
MARGHERITA Pomodoro san Marzano DOP, aversana di mucca ed olio al basilico	8.00
BUFALA Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella di bufala e basilico	10.00
DIAVOLA Pomodoro san Marzano DOP, aversana di mucca , crema di nduja, ventricina piccante e polvere di peperone crusco IGP	12.00
ZIO TOMMY Crema di carote, aversana di mucca , verdure di stagione, cipolla in agrodolce e pomodorini confit	12.00
BROCCOLETTI E SALSICCIA Crema di broccoletti, broccoletti saltati, aversana di mucca e salsiccia	12.00
NAPOLI Pomodoro San Marzano, aversana di bufala e alici dissalate della Galleria in uscita	12.00
PATATE E SALSICCIA Crema di patate arrosto, aversana di mucca, salsiccia a punta di coltello e patate al forno	12.00
TONNO, CIPOLLA E BOTTARGA Aversana di mucca, filetti di tonno Parodi, crema di cipolle borettane, cipolla in agrodolce, bottarga ed erba cipollina	14.00
2025 Pomodoro san Marzano DOP, stracciatella di mucca , pomodorini confit, crema di pomodoro bruciato, olio al basilico, polvere di pomodoro secco e pesto al basilico	14.00
ARROSTITA Aversana di mucca, stracciatella di mucca, patate al forno, prosciutto cotto di praga affumicato ed olio al basilico	14.00
PARMIGIANA Crema di melanzane affumicate, melanzane a funghetto, aversana di mucca, crema di pomodoro bruciato e chips di parmigiano	14.00
PUTTANESCA Pomodoro san Marzano DOP, filetto di tonno Parodi, pomodori confit, fiori di cappero e polvere di olive taggiasche	14.00
ZUCCONA Zucca in doppia consistenza, aversana di mucca , alici dissalate della Galleria, granella di nocciola , erba cipollina, pecorino romano DOP	15.00
6 FORMAGGI Aversana di mucca, gorgonzola dolce, parmigiano 24 mesi di montagna, cacio ricotta, taleggio di bufala, provolone Recco 72 mesi e scorza di limone	15.00
KIRKO Crema di funghi, funghi pioppini spadellati, aversana di mucca, lardo, porro stufato, carpaccio di funghi cremino, erba cipollina ed olio al porro	16.00

Dolci del giorno

LASCIA FARE A NOI (minimo 2 persone, massimo 8)

35,00

1.50

6,00

degustazione mista dall'antipasto al dolce compreso di vino, birra oppure GinMilano tonic

Beverage

Coperto e servizio

Paulaner Munchner Hell, (4.9%) 0,3 L	4,00
Paulaner Munchner Hell, (4.9%) 0,5 L	6,00
Paulaner hefe weizen, (5.5%) 0.3 L	4,50
Paulaner hefe weizen, (5.5%) 0.5 L	7,00
Lagunitas IPA (6,2%) 0.4	7,00
Paulaner salvator ambrata (7.9%) 0,3 L	5,00
Calice prosecco	6,00
Calice vino	6,00
Acqua 0.75 L	2,00
Pepsi in vetro 0,33 L	3,50
Fanta in vetro 0,33 L	3,50
GinMilano Tonic	8,00
Spritz	6,00
Amari	4,00
Limoncello	4.00
Grappe	5,00
Caffè	1,50