

Menù

L'angolo DiVino

Per Iniziare..

BOCCONCINI DI POLLO FRITTI, con senape al limone (2,1,6,8,9)	10,00
TRIS DI FORMAGGI (8,4,9)	10,00
CARPACCIO DI VITELLO CBT IN SALSA TONNATA con petali di cipolla in agrodolce (3,2,4)	14,00
CARPACCIO DI CHIANINA MARINATO ALLE ERBE, sale affumicato e ginepro	14,00
CARPACCIO DI ANGUS ARGENTINO valeriana, grana e pomodorini (4)	15,00
CARPACCIO DI POLPO, citronette e crema di pomodoro bruciato (3,5)	15,00

la salumeria

TAGLIERE DELL'ANGOLO (per due persone) (1,2,4)	25,00
MORTADELLA DI MAIALE NERO BOLOGNESE con pistacchio, al coltello (8)	10,00
PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE, al coltello	12,00
COTTO TIPO PRAGA AFFUMICATO, al coltello	12,00
PALETA IBERICA RAZZA PURA allevato esclusivamente a ghianda	18,00

dal nostro forno

	mezzo / intero
PADELLINO SAN DANIELE con stracciata e pomodori secchi (1,4)	8,00 / 16,00
PADELLINO PUGLIESE con pomodriini, alici marinate e stracciata (1,4,3)	8,00/ 16,00
BUN AL PULLED PORK, ASIAGO, CIPOLLA CARAMELLATA E SENAPE (1,4)	10,00
BUN TARTARE DI SALMONE MARINATO AL GIN, maionese al limone, mela Pink ed insalata iceberg (1,4,9)	12,00
CROSTINO SASAKA E CACIO DOLCE (1,4)	9,00
CROSTINO LARDO E PECORINO (1,4)	9,00
CROSTINO GORGONZOLA E MIELE (1,4,9)	9,00
CROSTINO COTTO TIPO PRAGA E MOZZARELLA (1,4)	9,00
CROSTINO CULATELLO E MOZZARELLA (1,4)	9,00

A Seguire

POLPETTINE con fonduta di formaggio e crema di pomodoro bruciato (1,2,4)	10,00
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,2,4)	10,00
HAMBURGER DI ANGUS più contorno (1,2,4)	14,00
HAMBURGER DI ANGUS SPECIAL con asiago fuso, bacon più contorno (1,2,4)	16,00
COSTINE IN SALSA BBQ più contorno	20,00
BOCCONCINI DI FARAONA laccati all'arancia e salsa di soia più contorno (9)	20,00
FRANCESINA DI POLLO ALLA DIAVOLA su letto di valeriana e pomodorini più contorno	16,00
TAGLIATA DI SCOTTONA (300 gr) più contorno	25,00

i contorni

PATATE CON FORMAGGIO FUSO AL TARTUFO (4)	8,00
VERDURE GRIGLIATE	5,00
PATATE AL FORNO	5,00
VERDURE RIPASSATE DI STAGIONE	6,00
CARCIOFI ALLA ROMANA	8,00

..Per Finire

DOLCI DEL GIORNO (1,2,4,8,9)	6,00
DOLCI SECCHI (1,8,9)	4,00
FRUTTA DEL GIORNO	5,00

Coperto, servizio e pane artigianale a lievitazione naturale 2,00

Tutte le verdure e la frutta presenti nel menù provengono dalla nostra azienda agricola.

I lievitati, dal secondo miglior panificatore Italiano F.I.G.P.C. 2026 Gabriele Sacchetti