



## ANTIPASTI

### **Polpette di Bollito € 10**

Polpette fritte di bollito e Maionese al Lime

### **Tiramisù di Baccalà € 12**

crumble al rosmarino, spuma di patate , baccalà mantecato e cacao amaro

### **Calamari croccanti € 13**

Calamari fritti, maionese , erbe e limone confit

### **Hummus di ceci € 8**

ceci, thaina , senape di digione, pane croccante e crumble di olive nere

### **zucchine e Castelmagno € 9**

zucchine crude, zucchine alla scapece, fiore Sardo, pane croccante e cipolla bianca sott'aceto

### **Tacos pollo e peperoni € 12**

Tacos di mais, pollo e peperoni, mais tostato e salsa piquillo

### **Tonno alla catalana € 15**

Tartare di tonno, maionese alla catalana, pane, pomodorini e cipolla rossa di tropea

## PRIMI

### **Chitarra salsiccia e finocchio € 15**

Spaghetti alla chitarra, salsiccia di maiale iberico, finocchietto selvatico e finocchio

### **Lasagnetta Gamberi e pistacchi € 20**

Pasta all'uovo, spuma di burrata, Gamberi rossi , pistacchi tostati

### **Amatriciana polpo e guanciale € 15**

Spaghettone quadrato , amatriciana di polpo e guanciale croccante

### **Cappellacci coda e levistico €15**

Cappellacci ripieni di coda alla vaccinara, sugo di coda, levistico e cacao

## **SECONDI**

### **Pancia di maiale € 20**

pancia di maiale croccante, peperoni, soia , zenzero e cipollotto thai

### **Polpo arrostito € 20**

polpo rosticciato, salsa di porro e curry, porro croccante

### **Tonno vitellato € 20**

Tataki di tonno croccante , salsa tonnata e fondo di vitello

### **Carrè di Agnello 2.0 € 24**

Costolette d'agnello, patata montata e limone, salsa di mandorle e il suo fondo

## **CONTORNI**

Wok di verdure € 8

Patate al forno € 6

## **DOLCI**

### **Tiramisù € 8**

Crema al mascarpone, crumble cioccolato e caffè, cacao amaro

### **Fiordifragola € 9**

marshmallow, fragole fresche , menta, cremoso di robiola e meringhe

### **Gulab Jamun 9**

Babà Indiano, sciroppo alle foglie di fico, pesca bruciata e sorbetto alla pesca

### **Doppio cioccolato e albicocche € 9**

Torta al cioccolato e mandorle, ganache montata al cioccolato fondente , albicocche in confettura e fresche

## **VINI BIANCHI**

Ribolla Gialla Collio € 28,00  
Polencic (Friuli)

Vermentino di Gallura Lupus in Fabula € 30,00  
Tenute Olbios (Sardegna)

Malvasia Puntinata Cardito BIO € 26,00  
Donato Giangirolami (Lazio)

Gewurztraminer € 42,00  
San Valentin - Trentino Alto Adige

Muller Thurgao € 27,00  
Elena Walch-Trentino Alto Adige

Chardonnay € 28,00  
San Michele Appiano-Trentino Alto Adige

Vintage Tunina € 75,00  
(uve: sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana) Jermann-Friuli

Pinot grigio Gris € 34,00  
Lis Neris-Friuli

Trebbiano Marina Cvetic € 48,00  
Masciarelli-Abruzzo

Sauvignon Indra € 30,00  
Girlan-Trentino Alto Adige

Etna Bianco Sabbie dell'Etna € 26,00  
(uve: carriante, cataratto) Firriato-Sicilia

Cervaro Della Sala € 78,00  
(uve: chardonnay, grechetto) Antinori-Umbria

Capichera, vermentino di Gallura DOCG € 48,00  
Vign'Angena, Capichera – Sardegna

Frascati Superiore Riserva Luna Mater € 32,00  
(uve: malvasia di candia, malvasia puntinata, bombino, greco) Fontana Candida-Lazio

Pecorino Safari € 26,00  
Bove, Abruzzo

## VINI ROSSI

**Buio Buio € 36,00**

(uva: carignano) Mesa-Sardegna

**Negroamaro Maru € 22,00**

Castello Monaci-Puglia

**Primitivo di Manduria € 26,00**

Soloperto-Puglia

**Merlot € 28,00**

Venica&Venica-Friuli

**Pinot Nero € 36,00**

Franz Hass-Friuli

**Chianti Classico Gallo Nero La Ghirlanda € 30,00**

(uva: sangiovese) Bindi Sergardi-Toscana

**Montepulciano D'Abruzzo Marina Cvetic € 34,00**

Masciarelli – Abruzzo

**Brunello di Montalcino € 52,00**

(uva: sangiovese) Castello Romitorio-Toscana

**Amarone Costasera € 58,00**

(uve: corvina, rondinella, molinara) Masi-Veneto

**Valpolicella Accordini € 24,00**

(uve: corvina, corvinone, rondinella, molinara) Accordini-Veneto

**Nero d'Avola Passo delle Mule € 24,00**

Duca di Salaparuta-Sicilia

**Syrah Prodigio BIO € 24,00**

Donato Giangirolami-Lazio

**Barolo € 54,00**

(uva: nebbiolo) Oddero-Piemonte

**Bolgheri € 28,00**

(uve: cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese, merlot)

Colle Massari-Toscana

# Indicazioni allergeni

Il regolamento UE n° 1169/2011  
in vigore dal 13 dicembre 2014  
prevede in particolare che siano indicate  
le sostanze che utilizzate  
possono provocare allergie ed intolleranze  
Di seguito gli allergeni presenti nei piatti del nostro menu:

FASSONA PIEMONTESE - (cereali o glutine, uova, latte o lattosio)  
BOLLITO MA NON TROPPO - (glutine, uova, arachidi, latte e lattosio)  
TIRAMISU' DI BACCALA' - (cereali o glutine, pesce, arachide, latte e lattosio)  
CECI DI ISTAMBUL - (cereali o glutine, arachidi, senape)  
LA SANTA AMATRICIANA - (cereali o glutine, molluschi, latte o lattosio)  
PANCIA DI MAIALE - nessuno  
TONNO VITELLATO - (cereali o glutine, uova, pesce, arachidi, senape) può contenere: semi di soia  
POLPO AFFUMICATO - (pesce, cereali o glutine, latte o lattosio, molluschi) può contenere: semi di soia  
TIRAMISU' - (cereali o glutine, uova, latte o lattosio)  
CHEESE CAKE - (cereali o glutine, uova, latte o lattosio)  
CALAMARO CROCCANTE (mollusco, latte o lattosio)  
TACOS E POLLO (Cereali o glutine, latte o lattosio)  
CHITARRA SALICCIA ((glutine, latte o lattosio)  
LASAGNETTA (crostacei, glutine, latte o lattosio)  
PANNA E FRAGOLE (fragole, latte o lattosio)  
AGNELLO (latte o lattosio)

Tutto il pesce crudo viene preventivamente abbattuto a -20°C al cuore del prodotto per almeno 24 ore come da circolare ministeriale n°10 del 11/03/1992 e successive.

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime da fornitori selezionati.

I gamberi utilizzati sono prodotti congelati di qualità.

Talvolta riscontriamo nel prodotto congelato caratteristiche di qualità, sicurezza e gusto superiori al prodotto fresco, solo in questi casi lo usiamo.

**L'acqua servita è potabile e affinata, corrisponde ai requisiti stabiliti dal D.L.31/01 - D.L. 174/2004 - D.M. 25/12**