TOPPINI

SE AVETE ALLERGIE, INTOLLERANZE O ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI, **VI PREGHIAMO DI AVVERTIRE SUBITO IL NOSTRO STAFF.**

VEGETARIANO

- CROSTONE CON CREMA DI CECI, RADICCHIO BRASATO, POMODORI SECCHI E NOCI €7 (1, 8, 9, 12)
- FLAN DI RICOTTA E PARMIGIANO CON CREMA D TOPINAMBUR €7 (2,3,4,7,9,12)
- PAPPA AL POMODORO €5 (1, 8, 9)

CARNE

- TARTARE DI MANZO CON CREMA DI ROBIOLA ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE, NOCCIOLE TOSTATE, GEL AGLI AGRUMI E POLVERE DI CAPPERI (100GR) €10 (4, 7, 8, 12)
- CROSTONE AI FEGATINI €6 (1,4,7,8,9)
- PANCIA DI MAIALE AL FORNO CON PURÈ E PEPERONI CONFIT €8 (1,4,7,8,9)
- CHIOCCIOLE DI TERRA IN UMIDO €8 (2,4,9,12)

PESCE

- CROSTONE CON RAGÙ DI SCORFANO E POMODORINI €10 (1, 2, 4, 5, 7, 8, 14)
- PANE TOSTATO, BURRO FRANCESE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO €10 (1, 2, 4, 5, 7, 8, 14)

PRIMI

- *PACCHERO* ALLA CREMA DI ZUCCA, CRUMBLE AI FUNGHI PORCINI, CAVOLO NERO E POMODORINI CONFIT €12 (1,2,4)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE €13 (1,2,4,9,12,14)
- LASAGNA AL RAGÙ €12 (1, 3, 4, 7, 9, 12)
- *TAGLIOLINO* CON FINFERLI, PIOPPINI E PECORINO €15 (1,2,4,7,12)

PASTA FATTA IN CASA

SECONDI

- CONIGLIO NOSTRANO AL TEGAME CON OLIVE, POMODORINI ED ERBETTE SALTATE €18 (4, 7, 9, 12)
- CACCIUCCO DI POLPO, SEPPIA, COZZE, VONGOLE, MOSCARDINI, COZZE E GAMBERONI CON CROSTONE €20 (1, 2, 4, 9, 14)
- MEZZO GALLETTO E PATATE ARROSTO €13 (7)
- BACCALA' FRITTO E IN SALSA CON PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBETTE AROMATICHE €18 (1,2,4,7)
- POLLO FARCITO CON PRUGNE E LARDO SU PURÈ DI PATATE €18 (3,4,7,8,9,12)

COPERTO E PANE € 2

ALLERGENI

1) GLUTINE 2) CROSTACEI E DERIVATI 3) UOVA E DERIVATI 4) PESCE E DERIVATI 5) ARACHIDI E DERIVATI
6) SOIA E DERIVATI 7) LATTE E DERIVATI 8) FRUTTA A GUSCIO E DERIVAT 9) SEDANO E DERIVATI
10) SENAPE E DERIVATI 11) SEMI DI SESAMO E DERIVATI 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 13) LUPINO E DERIVATI 14) MOLLUSCHI E DERIVATI

Dolci

- Coppa di gelato al fiordilatte con salsa ai frutti rossi o salsa al cioccolato € 5 (1.3.7.8)

- Tiramisu' € 6 (1.3.7.8)

- Castagnaccio con mousse alle nocciole del Piemonte € 7 (5.7.8)

- Cheesecake al forno con coulis ai frutti rossi o salsa al cioccolato € 7 (1.3.5.7.8)

- Torta di mele rovesciata con pinoli, uvetta e gelato al fiordilatte€7 (1.3.5 7.8)

- I nostri cantuccini e Vin Santo € 8 (1.3.7.8.12)

-Bomboloncini alla crema €4 (1.7.5.8.11.12)

- Zuccotto alla zuppa inglese €7 (1.3.7.12)

- Bischeroni di farina di mandrole e burro con selezione di creme €7 (1.3.7.8.12)

- Sorbetto €4

- Salame al cioccolato €7 (1.3.7.8.12)

Allergeni

1) Glutine 2) Crostacei e derivati 3) uova e derivati 4) Pesce e derivati 5) Arachidi e derivati
6) Soia e derivati 7) Latte e derivati 8) Frutta a guscio e derivat 9) Sedano e derivati
10) Senape e derivati 11) Semi di sesamo e derivati 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so2 13) Lupino e derivati 14) Molluschi e derivati