

Più la cucina è apparentemente  
semplice, più bisogna sorvegliare  
perché i margini di errore aumentano.

**Fulvio Pierangelini**

## I NOSTRI COCKTAIL

MILANO/TORINO “NOSTRA RISERVA” “MI-TO”	12,00
SPRITZ	10,00
AMERICANO	12,00
NEGRONI	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH “REGOLA VII”	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
HENDRICK’S fresco ed agrumato nota di pepe nero, rosa e cetriolo	SCOZIA
CLANDESTINO resinoso, non filtrato “ambrato”, secco, leggermente piccante e agrumato	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
BLU GIN fragrante, note erbacee con profumo di coriandolo e cardamomo	ITALIA (UMBRIA)
MARCONI 46 ginepro marcato con note balsamiche e speziate	ITALIA (VENETO)
AQUAMIRABILIS 43° 12° fresco, agrumato, salmastro, intenso, floreale e note erbacee e aromatiche	ITALIA (UMBRIA)
SABATINI GIN fresco, pungente, aromatico con note di lavanda e timo	ITALIA (TOSCANA)





**SALUMERIA CON CUCINA**

## **ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE E IL LATTOSIO



FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI



LUPINI





MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE  
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**







# SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO "TUBER MAGNATUM PICO"

ORIGINE: ALBA, ACQUALAGNA, SAN GIMIGNANO, SAN MINIATO  
IL PREZZO DEL TARTUFO È CALCOLATO AL GRAMMO E DEVE ESSERE AGGIUNTO AL COSTO DEL PIATTO  
PER CONOSCERE LA PROVENIENZA ED IL PREZZO CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA



## ANTIPASTI

BURRATA ANDRIESE AL NATURALE	16,00
 CARPACCIO DI MANZO DI RAZZA PIEMONTESE	16,00
UOVA AL TEGAMINO "PAOLO PARISI"	6,00
	

## PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO DI CAMPOFILONE	10,00
con burro dolce di echirè	
  	
TORTELLINI CLASSICI BOLOGNESI "FATTI A MANO"	17,00
con burro dolce di echirè	
  	

## PESCE

TARTARE DI SCAMPI DEL MEDITERRANEO E BURRATA DI ANDRIA	24,00
olio evo sale di maldon	
 	

## CARNE

TARTARE (BATTUTA AL COLTELLO) DI RAZZA PIEMONTESE	22,00
olio evo sale di maldon	

# LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

## CANTABRIA

**LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI** 24,00  
burrata con alici del mar cantabrico



**BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO** 16,00  
bocconi di bufala dop con alici del mar cantabrico  
olive taggiasche ed olio evo in infusione di trombolotto



**ACCIUGHE** 23,00  
selezione di acciughe del mar cantabrico, pane tostato, burro dolce  
di sant malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



**ACCIUGHE EXTRA** 30,00  
selezione di acciughe del mar cantabrico extra "00", pane tostato,  
burro dolce di sant malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



## MEDITERRANEO

**ALICI FRITTE** 16,00  
alici fresche fritte dell'adriatico con salsa di peperone dolce



**BUFALA GR.250/300 CON ALICI** 23,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:  
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)  
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

# ANTIPASTI

<b>BIS DI MARIOZZO</b>	14,00
maritozzetto della tradizione romana con robiola di roccaverano, porchetta di razza nera ed alici del mar cantabrico	
<b>FOIE GRAS FATTO IN CASA</b>	22,00
carpaccio di foie gras d'oca con cipolle in agrodolce, aceto di lamponi e spezie miste (pepe sarawak, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)	
<b>MAIALINO DEL CHIANTI</b>	16,00
maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste	
<b>INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO)</b>	16,00
cotti e crudi, con carote, rucola, pinoli tostati ed olio di noci	
<b>BACCALÀ IN CROSTA KATAIFI</b>	18,00
chutney di cipolla rossa e crema di patata americana	
<b>CALAMARI E BROCCOLI</b>	15,00
cotoletta di calamari con purea di broccoli siciliani	
<b>TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO</b>	16,00
tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2016 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b>	14,00
alle ostriche con gelatina di ribes nero	
<b>CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)</b>	14,00
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli	
<b>HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA</b>	15,00
mozzarella di bufala dop con prosciutto di praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico	
<b>SCHIACCIATA DI PATATE</b>	16,00
prezzemolo e sale maldon con tonno bianco arrostito	
<b>SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"</b>	13,00
antico salume del 1600 prodotto nella zona di bologna/modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto	

<b>PALETA DE JAMON IBERICO</b> con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi  	<b>21,00</b>
<b>MORTADELLA FATTA A MANO</b> con riccioli di parmigiano vacche rosse 36 mesi e cialda di pane croccante  	<b>13,00</b>
<b>SARDINE DELLA GALIZIA</b> sardine del mar cantabrico leggermente piccanti con sfoglia di pane croccante e olio profumato al limone  	<b>14,00</b>
<b>STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA</b> con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttauu   	<b>14,00</b>
<b>FAGOTTINO DI RADICCHIO RIPIENO DI BUFALA</b> croccante di prosciutto crudo sant'ilario e panella "siciliana"  	<b>13,00</b>
<b>LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI</b> burrata con pepe nero della malesia e pomodorini semiseccchi 	<b>19,00</b>
<b>LA BURRATA PUGLIESE</b> con pere scottate profumate alle spezie, pistacchi e foglie di perilla rossa   	<b>18,00</b>
<b>BURRATA CON PERLE DI TARTUFO</b> burrata di andria con tartufo nero invernale  	<b>27,00</b>
<b>VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA</b> sfilacci di pollo alla diavola croccante e olio al rosmarino 	<b>15,00</b>
<b>BELLA PIEMONTESE</b> battutina di salsiccia di vitello e suino brado condita con arneis, spezie e giardiniera croccante fatta in casa  	<b>15,00</b>
<b>FIORI DI ZUCCA</b> ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe     	<b>15,00</b>
<b>BURRATA CON CAVIALE</b> "oscietra del volga lavorazione astrakhan" selezione roscioli  	<b>55,00</b>



# CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

**BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO)** 15,00

rigatone con burro ehirè "demi-sel", tris di parmigiano di "vacche rosse 36 mesi, parmigiano di bruna alpina 30 mesi, parmigiano reggiano 36 mesi collina



**RAVIOLO RIPIENO DI ANIMELLE E LENTICCHIE** 24,00

fatto in casa, cotto in acqua di parmigiano reggiano con funghi misti



**PAPPARDELLE** 17,00

alla boscaiola di cervo



**CREMA DI CICERCHIE** 15,00

capesante scottate al profumo di santoreggia e pioppini fritti



**MAFALDINA DI GRAGNANO** 16,00

con genovese di broccolo romano, caciocavallo, crumble di pane e semi di zucca



**FREGOLA SARDA** 16,00

con vongole veraci ed il loro pesto profumato al cedro



**RAVIOLO DI CODA E PECORINO** 24,00

fatto in casa con leggera salsa di foie gras e mosto di fichi leggermente piccante





# CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

## CACIO E PEPE (VEGETARIANO) 13,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano dop, cacio di moliterno, pecorino di fossa di sogliano del rubicone e tris di pepe



## LA MATRICIANA O AMATRICIANA 15,00

mezza manica con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano dop



## LA CARBONARA 15,00

spaghettoni con guanciale artigianale, tris di pepe, uova di paolo parisi e pecorino romano dop



## "LA GRICIA" DI STEFANO 14,00

rigatone con guanciale artigianale, pecorino romano dop e tris di pepe



## BURRO E ACCIUGHE 19,00

spaghettoni con burro dolce di echirè ed alici del mar cantabrico "pesca 2019" e briciole di pane di segale croccante



## GNOCCO CON PATATE DI AVEZZANO "CACIO E PEPE" (VEGETARIANO) 14,00

fatti in casa con pecorino romano dop, cacio di moliterno, pecorino di fossa di sogliano di rubicone e tris di pepe



## PESCE COTTO

TRANCIO DI SPIGOLA SELVAGGIA 23,00  
in panure di pomodori secchi e timo e salsa di rape rosse



SEMPIOLINA ALLA CACCIATORA 20,00  
con crouton di pane e fondo di carne



MAZZANCOLLA 22,00  
con rostì di patate, salsa olandese e crostino al lardo di Colonnata



## PESCE CRUDO \*

TARTARE DI SPIGOLA SELVAGGIA 22,00  
con confettura limonata di mele cotogne e chips di porro



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO  
(prezzo variabile secondo quotazione, da 100 a 130 euro al kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 27,00  
e riccioli di bottarga di muggine di Cabras



\* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;  
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

# PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

**PESCE SPADA** 19,00  
affumicato in carpaccio con olio evo e limone



**TONNO** 19,00  
carpaccio di tonno affumicato con olio evo e limone



**SPECK DI TONNO AFFUMICATO** 19,00  
al legno di ginepro



## SALMONE \*\*

**SELEZIONI DI SALMONI** 24,00  
scozzese del sutherland, norvegese dell'isola di Vetvikja  
e marinato all'aneto con limone, gr. 150



**SALMONE NORVEGESE BALIK** 34,00  
di allevamento affinato nelle acque svizzere  
ed affumicato con legno di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto



\*\* TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

## OSTRICHE

**OSTRICA BRETONNE CONCAVA** CAD 5,00  
(secondo disponibilità e periodo)



## CARNE

**FOIE GRAS** 34,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore  
con confit di pere "cosce" e curcuma



**POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA** 16,00

con pomodoro san marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



**LINGOTTO DI MANZO PIEMONTESE** 28,00

con salsa al tartufo nero e tortino di patate e stilton farmhouse



**STRACOTTO DI COSCIO DI MAIALE BRADO** 20,00

glassato al caramello con salsa mojo roscioli e fagioli cannellini



**COSTOLETTE DI AGNELLO** 21,00

fondo di carne al cesanese di olevano romano, melagrana  
e creme brulee di topinambur



## CRUDO DI CARNE

**CARPACCIO DI MANZO** 20,00

con crudità di zucchine marinate, crema di robiola di roccaverano



## BATTUTE

**BATTUTA DI MANZO** 22,00

salsa di baccalà mantecato e capperi croccanti



**BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE** 25,00

con caviale "oscietra del volga lavorazione astrakhan"  
selezione roscioli, quenelle di patate profumata  
allo scalogno ed erba cipollina



## CONTORNI \*

**INSALATA VERDE (VEGETARIANO)** 9,00  
condimento hasekura (olio evo, olio di mais, aceto di riso, salsa di soia, carota, cipolla, zenzero, origano e semi di sesamo)



**“MISTICANZA”** 13,00  
con mela verde e formaggio comté petit 36 mesi



**DOPPIA PATATA GRATINATA** 8,00  
con mollica di pane e bagna cauda



**INSALATA DI SONGINO** 9,00  
con melagrana, noci pecan e mayo al tabasco



**SPINACINO** 8,00  
saltato al burro di sant malò



**PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO)** 9,00  
peperoni rossi e gialli cotti in padella con aceto e zucchero

**CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO)** 8,00

**CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGETARIANO)** 10,00

**CARCIOFO ALLA ROMANA (VEGETARIANO)** 8,00



\* GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L'ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L'UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO





# SELEZIONI DI FORMAGGI

<b>SELEZIONE DI FORMAGGI “NOBILI” ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA</b> “parmigiano reggiano vacche rosse, stravecchio rosso, asiago stravecchio, piave di alpeggio, fiore sardo del gavoì, monteveronese di alpeggio” (secondo disponibilità)	21,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA</b>	19,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI</b>	19,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA</b>	18,00
<b>I “PUZZOLENTI”</b> selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	19,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA</b> a latte crudo, della tradizione casearia italiana	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI</b>	21,00
<b>SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE)</b> italiani e dal mondo	20,00
<b>SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA”</b> provoloni e pecorini stagionati della penisola	18,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI</b>	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI</b>	20,00
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI</b> “tete de moine, etivaz, gruyere, appenzeller, emmental grotta, sbrinz” (secondo disponibilità)	19,00
<b>VERTICALE DI “BITTO STORICO RIBELLE” CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA</b> “alpeggio cavizzola 2016, alpeggio ancogno soliva 2011, alpeggio cavizzola 2009, alpeggio ancogno soliva 2011” con mostarda fatta in casa di fichi fioroni	22,00

## SELEZIONI DELLA SALUMERIA

<b>ITALIA VS SPAGNA</b> “culatello di zibello” dop 32/36 mesi vs pata negra sanchez romero “5 jota” 42 mesi al coltello	30,00
<b>TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA”</b> cotta nel morellino di scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco	13,00
<b>SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA</b>	19,00
<b>SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA</b>	22,00
<b>SELEZIONE DI LARDI</b> “colonnata, arnaud, cinta senese, razza casertana nera, grigio casentino, pata negra” (a rotazione)	16,00
<b>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI</b> assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana	20,00
 <b>LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL”</b> selezione di lomo di pata negra, salame chorizo di salamanca e morcon	26,00
<b>I SOTT’OLII</b> selezione di sott’olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borretane all’aceto balsamico, olive taggiasche	18,00

## BUFALA DOP CAMPANA

<b>BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300</b> con alici del mar cantabrico e bottarga di cabras grattugiata	24,00
 <b>BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS</b>	20,00
	
<b>BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI</b>	18,00
<b>BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI</b>	23,00
<b>BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA</b> tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi	24,00
	
<b>BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA</b> “s.romero/blazquez/alba real” (secondo disponibilità)	29,00
	

# SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

**SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI** 22,00  
“parma, san danielle, monti sibillini, sauris, d’osvaldo, speck dell’alto adige” (secondo disponibilità di taglio)

**CRU DI PARMA** 24,00  
riano di langhirano 30/34 mesi 270 m slm,  
capoponte tizzano 30/36 mesi 810 m slm,  
mulazzano lesignano dè bagni langhirano 36/40 mesi 350 m slm,  
servito con giardiniera croccante

**LO SPECK DELLA “VAL DI VIZZE”** 20,00  
da maiali bradi, affumicato all’aperto,  
stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi



**PROSCIUTTO CRUDO DI “CINTA SENESE” DOP** 27,00  
(al coltello, secondo disponibilità)

**I PROSCIUTTI DI RAZZA AUTOCTONE ITALIANE** 29,00  
selezione di prosciutti di razze nere  
“nebroidi, cinta senese, mora romagnola, grigio casentino, casertana, nero calabrese” (a rotazione secondo disponibilità)

**LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE** 22,00  
fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido  
“rarità” con foglia di pane croccante

**CULATELLO DI ZIBELLO DOP** 26,00  
della bassa parmense 26/34 mesi

**SPALLA CRUDA DI PALASONE** 20,00  
con peperoni del piquillo

**GLI AFFUMICATI D’ITALIA** 23,00  
d’osvaldo 24/36 mesi, sauris 20/24 mesi, bassiano 24 mesi

**VERTICALE DI CULATELLO DOP** 32,00  
36 mesi, 48 mesi, razza nera

## **BRESAOLA ARTIGIANALE** (SECONDO DISPONIBILITÀ)

**BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE”** 16,00  
con misticanza di campo e formaggio stravecchio “rosso” bio

**BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS”** 15,00  
con ricottina di bufala “paestum profumata al limone”

**BRESAOLA RAZZA “WAGYU”** 22,00  
con stracciata pugliese

**TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,  
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO**



## SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

<b>“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO</b> “andalusia, huelva, jabuco” 42 mesi	38,00
<b>MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO)</b> “mozarbez salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	50,00
<b>JOSELITO</b> “salamanca, castilla leon, guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	45,00
<b>MONTELLANO</b> “mozarbez, salamanca” 48 mesi	34,00
<b>MALDONADO</b> “badajoz, extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	34,00
<b>MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL”</b> “salamanca, castilla leon, guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	35,00
<b>PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON”</b> condito con olio extravergine, limone e pepe di sarawak	20,00

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

## PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

<b>MANGALITZA O MANGALICA</b> prosciutto da suino di provenienza dei balcani, prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi	32,00
<b>NOIR DE BIGORRE</b> prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione midi-pirenei 30/36 mesi	32,00

# PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI \* 4,00

pane kamut, tipo lariano, ai 5 cereali, segale al miele,  
pan brioche al pata negra e parmigiano, ai fichi, la nostra pizza bianca,  
alle olive, alle noci (secondo disponibilità)



\* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE  
SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

## ACQUA

PANNA 3,00

NEPI 3,00

SANPELLEGRINO 3,00

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSCIOLINO 33c1 "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 8,00

produzione esclusiva con malti e luppoli scelti  
appositamente per la creazione della nostra birra  
tipologia pale ale (chiara)  
gradazione 5% vol.  
gradi plato 12  
malti selezionati: pilsner, frumento crudo  
luppoli selezionati: mandarin, cascade

AMBRATA "RED ALE" 33c1 ITALIA 8,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO