

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

Fulvio Pierangelini



I NOSTRI COCKTAIL

ARIDAJE (ROSCIOLI COCKTAIL)	12,00
SPRITZ (APEROL O CAMPARI)	10,00
NEGRONI	12,00
AMERICANO	12,00
MILANO-TORINO	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH "REGOLA VII"	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
ORGANICO DI CARLO CRACCO note resinose tipiche con sentori agrumati e profumi di fiori bianchi estivi (biologico)	ITALIA (PIEMONTE)
LUZ GIN fresco balsamico con predominanza di ginepro maturo persistente	ITALIA (TRENTINO)
MARCONI ginepro marcato con note balsamiche e speziate	ITALIA (VENETO)
AQUAMIRABILIS 43° 12° fresco, agrumato, salmastro, intenso, floreale e note erbacee e aromatiche	ITALIA (UMBRIA)
HENDRICK'S fresco ed agrumato nota di pepe nero, rosa e cetriolo	SCOZIA
BATHTUB freschezza fruttata, ricco e speziato, arancia, limone, cardamomo, coriandolo e cannella	INGHILTERRA
NIKKA COFFEY GIN fruttato e fresco, agrumato, speziato con sentori pepati	GIAPPONE



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**

**TUTTI GLI AMBIENTI SONO TRATTATI CON DEPURAZIONE D'ARIA
A CICLO CONTINUO CON SISTEMA CERTIFICATO ACTIVE PURE**

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 DI “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 e sale di maldon



CARNE

TARTARE (BATTUTA AL COLTELLO) DI RAZZA PIEMONTESE 22,00
olio evo e 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,
zucchine alla scapece 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

- BIS DI MARIOZZO** 15,00
maritozzetto della tradizione romana con robiola di roccaverano, porchetta di razza nera ed alici del mar cantabrico

- FOIE GRAS FATTO IN CASA** 22,00
carpaccio di foie gras d'oca con cavolo rosso marinato, uvetta e pinoli

- MAIALINO DEL CHIANTI** 16,00
maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste

- INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO)** 16,00
cotti e crudi, con carote, rucola, pinoli tostati ed olio di noci

- RADICCHIO TARDIVO (VEGETARIANO)** 13,00
servito con riduzione di porto e salsa di gorgonzola doppia panna

- TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO** 16,00
tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2016 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico

- CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)** 14,00
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli

- HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA** 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

- SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"** 13,00
antico salume del 1600 prodotto nella zona di bologna/modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto

- PALETA DE JAMON IBERICO** 21,00
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi

- MORTADELLA FATTA A MANO** 14,00
con riccioli di parmigiano vacche rosse 36 mesi e cialda di pane croccante


PIZZETTA ROMANA BIANCA	16,00
con foie gras, mortadella, gruyere stagionato in grotta e composta di mandarino	
  	
VELLUTATA DI ZUCCA ARROSTITA	14,00
tiepida con baccalà confit e crema di caprino della langa	
 	
VITELLA MARINATA AL PONZU	16,00
con insalata di cavolfiori, red kale ed arance	
 	
SARDINE DELLA GALIZIA	15,00
sardine del mar cantabrico leggermente piccanti con sfoglia di pane croccante e olio profumato al limone	
 	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA	14,00
con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau	
  	
CALAMARO ARROSTO	16,00
con nocciola tostata delle langhe, boccioli di cavolo nero e la sua crema	
 	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI	19,00
burrata con pepe nero della malesia e pomodorini semiseccchi	
	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO	27,00
burrata di andria con tartufo nero invernale	
 	
SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI “A CASA NOSTRA”	23,00
culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, focchetto 18 mesi affinato al lambrusco di sorbara, coppa di grigio del casentino al nebbiolo	
 	
FIORI DI ZUCCA	15,00
ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe	
    	
BURRATA CON CAVIALE	55,00
“oscietra del volga lavorazione astrakhan” selezione roscioli	
 	



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 francese affiorato, tris di parmigiano di "vacche rosse 36 mesi, parmigiano di bruna alpina 30 mesi, parmigiano reggiano 36 mesi collina



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 24,00

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



MAFALDA (VEGETARIANO) 15,00

crema di cavolo nero, fonduta di pecorino di fossa e nocciole tostate "Tonda gentile"



FUSILLONE 16,00

al ragù di agnello di carpineto romano e comté de jura 48 mesi



ZUPPA DI PESCE BIANCO E CROSTACEI 18,00

con legumi biologici



TAGLIOLINO AI RICCI DI MARE 21,00

con burro yuzu



SPAGHETTORO AFFUMICATO 19,00

con broccoli romaneschi, crudo di gamberi e aglio nero



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 15,00

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



GNOCO 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

CAPASANTA 21,00
scottata con crema di patate, riso selvaggio e the nero “Lapsang”



TRANCIO DI SPIGOLA 24,00
in salsa teriaky e broccolo romanesco gratinato



FILETTO DI ROMBO 25,00
con millefoglie di patate



PESCE CRUDO *

TARTARE DI RICCIOLA 22,00
con lamponi e pistacchi



CUBOTTO DI TONNO 23,00
con salsa bloody mary, mayo al porcino, misticanza e mela verde



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 35,00
di allevamento affinato nelle acque svizzere
ed affumicato con legno di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto



SALMONE DELLA NUOVA ZELANDA "ORA KING" 30,00
affumicato con legno di manuka



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

OSTRICHE

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



CARNE

FOIE GRAS 34,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore
con crema di castagne e pera all'aceto balsamico bianco



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro san marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



LOMBO D'AGNELLO 22,00

di carpineto romano in crosta di erbe e carciofi



PETTO D'ANATRA 21,00

pak choi arrosto e salsa all'arancio



TERRINA DI POLLO 18,00

cotto alla brace con il suo fondo e cardoncelli saltati



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 21,00

con funghi pioppini, pesto di nocciola ed erba fungo



CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA 20,00

con legno di quercia, olio evo, sale maldon e limone

BATTUTE

TARTARE DI MANZO 24,00

condita con senape e tabasco, servita con salsa all'avocado e cipolla in carpione



TARTARE DI BUFALO 25,00

con fiori di cappero, rapa rossa e crema di bufala



CONTORNI *

“MISTICANZA” 10,00
con pere e castelmagno d'alpeggio 30 mesi di stagionatura



BROCCOLI SICILIANI 10,00
arrostiti, serviti con acciughe, insalata di rape rosse e salsa di gorgonzola



INSALATA DI CAVOLO VIOLA 10,00
tatsoi, anacardi e condimento hasekura



PATATE NOVELLE 8,00
al burro



CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) 8,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGETARIANO) 12,00

* 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

I NOSTRI AFFINATI “NELLE CANTINE IN TOSCANA” “provolone stravecchio 30 mesi cappatura nera, pecorini affinati nel fieno nel timo e nell’elicriso, comté del jura 36 mesi, caciocchiato irpino 48 mesi, provolone del monaco affinato nel fieno e nel basilico greco” (secondo disponibilità)	25,00
SELEZIONE DI FORMAGGI “NOBILI” ITALIANI “parmigiano reggiano vacche rosse, stravecchio rosso, asiago stravecchio, piave di alpeggio, fiore sardo del gavoio, monteверonese di alpeggio” (secondo disponibilità)	21,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	20,00
I “PUZZOLENTI” selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA a latte crudo, della tradizione casearia italiana	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI	21,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) italiani e dal mondo	20,00
SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA” provoloni e pecorini stagionati della penisola	18,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	20,00

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI "HOME MADE" 23,00

culatello 36 mesi affinato in birra trappista alle ciliege, focchetto 18 mesi affinato al lambrusco di sorbara, coppa di grigio del casentino al nebbiolo



ITALIA VS SPAGNA 30,00

"culatello di zibello" dop 32/36 mesi vs pata negra sanchez romero
"5 jota" 42 mesi al coltello

TESTA DI MAIALE O "COPPA DI TESTA" 13,00

cotta nel morellino di scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 19,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 22,00

SELEZIONE DI LARDI 16,00

"colonnata, arnaud, cinta senese, razza casertana nera, grigio casentino, pata negra" (a rotazione)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20,00

assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana



LA SALUMERIA SPAGNOLA DI "JOSELITO" E "SANCHEZ ROMERO CARVAJAL" 26,00

selezione di lomo di pata negra, salame chorizo di salamanca e morcon

I SOTT'OLII 18,00

selezione di sott'olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borretane all'aceto balsamico, olive taggiasche

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 24,00

con alici del mar cantabrico e bottarga di cabras grattugiata



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 20,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI 18,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI 23,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24,00

tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 29,00

"s.romero/blazquez/alba real" (secondo disponibilità)



SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

PROSCIUTTO DI PARMA SELEZIONE “SANT ILARIO” 36 MESI 28,00
affinato in conca di marmo con erbe di montagna (secondo disponibilità)

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 22,00
“parma, san daniele, 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 de’ 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
“rarietà” 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

“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO 38,00
“andalusia, huelva, jabuco” 42 mesi

MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) 50,00
“mozarbez salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)

JOSELITO 45,00
“salamanca, castilla leon, guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)

MONTELLANO 34,00
“mozarbez, salamanca” 48 mesi

MALDONADO 34,00
“badajoz, extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)

MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL” 35,00
“salamanca, castilla leon, guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)

PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON” 20,00
condito con olio extravergine, limone e pepe di sarawak







COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA 32,00
prosciutto da suino di provenienza dei balcani,
prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi

NOIR DE BIGORRE 32,00
prosciutto da suino nero brado allevato,
lavorato e stagionato nella regione midi-pirenei 30/36 mesi

I NOSTRI DOLCI

PANETTONE CLASSICO “ROSCIOLI”	10,00
accompagnato da gelato alla vaniglia con burro francese, farina biologica, uova di Parisi, sale di Guerande, cedro e arancia canditi, uvetta selezionata, vaniglia di Tahiti e lievito naturale (48 ore di lievitazione)	
	
IL NOSTRO TIRAMISÚ	11,00
	
CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO	10,00
con ricotta romana di pecora e canditi siciliani	
	
GELATI E SORBETTI DEL GIORNO	9,00
	
FONDUE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70%	11,00
con frutta fresca e nostra biscotteria	
	
YUZU TARTE	11,00
crema allo yuzu, meringa all'italiana e foglioline di basilico rosso	
	
CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E PORCINI	11,00
terra di cioccolato, noci pecan sabbiate e gelato alla vaniglia	
	
GANACHE ALL'AVOCADO	11,00
e cioccolato bianco, marmellata di agrumi, crumble al cacao, lamponi e mango	
	
SPUMA ALLA BIRRA “ROSCIOLINO”	10,00
sciropo d'acero, gelato e biscotti agli arachidi	
	
MILLEFOGLIE	11,00
con crema di pistacchio al cioccolato bianco e lamponi	
	

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