

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
MARCONI 46 DISTILLED DRY GIN ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo, coriandolo	ITALIA (VENETO)
SPECK LONDON DRY GIN ginepro affumicato, pepe, pimento, rosmarino, coriandolo	ITALIA (TRENTINO)
ORGANICO DI CARLO CRACCO <i>distilled gin</i> bacche di ginepro, salvia sclarea, limone	ITALIA (PIEMONTE)
ENGINE LONDON DRY GIN ginepro, salvia di Alta Langa, limone della costa amalfitana, radice di liquirizia calabrese, rosa damascena	ITALIA (PIEMONTE)
BATHTUB OLD TOM GIN ginepro, coriandolo, scorze d'arancia, corteccia di cassia, cardamomo, chiodi di garofano	INGHILTERRA
HENDRICK'S DISTILLED GIN achillea, coriandolo, ginepro, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, petali di rosa damascena e cetriolo	SCOZIA
NIKKA COFFEY GIN ginepro, yuzu, hamatsu, kabosu, pepe sansho	GIAPPONE
SCAPEGRACE BLACK DRY GIN ginepro, bacche di aronia, zafferano, ananas, butterfly pea, patate dolci	NUOVA ZELANDA



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**

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI 25,00

burrata con alici del Mar Cantabrico e fiori di zucca croccanti



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 24,00

selezione di acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato, burro dolce di saint malo 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 Saint Malo 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 24,00



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 16,00

maritozzetto della tradizione romana con trippa, mentuccia e chips di pecorino romano



FOIE GRAS FATTO IN CASA 23,00

carpaccio di foie gras d'oca con cipolla rossa caramellata allo yuzu



MAIALINO DEL CHIANTI 16,00

maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste



CARCIOFO ALLA ROMANA 14,00

con spuma di patate, lardo di Mora Romagnola, patate croccanti, rucola e Piave stravecchio 36 mesi



POLPETTE DI BOLLITO 16,00

di manzo di razza piemontese e salsa verde di mare



TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO 17,00

tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2018 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico



CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO) 15,00

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" 14,00

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



VELLUTATA TIEPIDA DI ASPARAGI 18,00

con caviale Asetra del fiume Volga selezione Roscioli,
uovo poché bio e cialda di pane alle noci di Sorrento



SARDINE DELLA GALIZIA 16,00

con olive taggiasche



LA NOSTRA "CAESAR SALAD" 15,00

lattuga in brodo di pollo bio, salsa di parmigiano vacche bianche 36 mesi,
bacon croccante, carpione e briciole di pane



STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA 14,00

con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau



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



FRIGGITELLO 16,00

pomodoro arrosto, buzzonaglia di tonno siciliano e mandorle d'Avola



SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI "A CASA NOSTRA" 25,00

culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, fiocchetto 18 mesi
affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo,
lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense
al profumo di alloro e timo



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



"CAPRESE" (VEGETARIANO) 16,00

fior di latte di Ariano Irpino, pomodori cotti al forno, olio al basilico,
peperone crusco di Senise e olive taggiasche essiccate



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



TORTELLINO FATTO A MANO 20,00

con panna, parmigiano bruna alpina "stravecchio", piselli, prosciutto cotto di mora romagnola e polvere di funghi porcini



OMAGGIO AL POMODORO (VEGETARIANO) 15,00

spaghettoni al tris di pomodori, datterino, san marzano, piennolo e basilico



IL NOSTRO "AJO E OJO AL MARE" 21,00

tagliolino fatto in casa, aglio nero, peperone crusco, scampi del Mediterraneo e limone



RAGÙ DI CORTILE 22,00

ruote paze con ragù bianco di cortile e foie gras



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) 14,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano dop, cacio di Moliterno, pecorino di fossa di Sogliano al 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 Echiré ed alici del Mar Cantabrico "pesca 2019" e briciole di pane di segale croccante



GNOCCO CON PATATE DI AVEZZANO "CACIO E PEPE" (VEGETARIANO) 15,00

fatti in casa con pecorino romano dop, cacio di Moliterno, pecorino di fossa di Sogliano al Rubicone e tris di pepe



PESCE COTTO

CAPASANTA 22,00

leggermente scottata, peperone, menta e aceto balsamico tradizionale "15 anni"



TRANCIO DI ROMBO 21,00

con salsa di salicornia ed asparago bianco della Navarra arrostito



TRANCIO DI BRANZINO 20,00

dell'isola di Pirano con miele di sulla, soya e spinacino saltato



FILETTO DI BACCALÀ 28,00

baccalà islandese con morbido di patate, scalogno e peperone crusco



PESCE CRUDO *

TARTARE DI TONNO 23,00

con lime, zenzero, mandorle di Avola ed agretti



CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI 25,00

con melagrana e rucola baby



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO

(prezzo variabile secondo quotazione, da 100 a 140 euro al kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 28,00

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 25,00
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 SELVAGGIO REALE DELL'ALASKA 31,00
pescato all'amo, affumicato con legno d'abete



** 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 “FATTO IN CASA” 35,00

terrina di fegato grasso d’oca cotto al vapore
con albicocche profumate al timo e limone candito



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro san marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



MAIALINO IBERICO 25,00

pluma con senape, liquirizia e patata novella al finocchio



TERRINA DI POLLO 18,00

biologico con tris di peperoni “gialli, rossi e cruschi”



VITELLO TONNATO 21,00

di razza marchigiana, maionese fatta in casa, tonno rosso, alici di Cetara,
fiori di capperi dell’isola di Vulcano, prezzemolo e misticanza



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 21,00

di razza piemontese con borragine, “comtè 48 mesi” e sale affumicato



CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO DEL NEBRASKA 21,00

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

BATTUTE

TARTARE DI MANZO 25,00

di razza piemontese con crema di parmigiano di montagna,
zafferano dell’Altopiano di Navelli, giardiniera e salsa Worcestershire



TARTARE DI PECORA 24,00

d’Abruzzo con fiori di camomilla, robiola di roccaverano, polline e misticanza



CONTORNI *

“MISTICANZA” (VEGETARIANO) 10,00
con arance, melagrana, e pecorino dolce pugliese



SPINACINO (VEGETARIANO) 9,00
saltato con burro francese di Saint Malo e parmigiano stravecchio



INSALATA DI FAGIOLINI 10,00
con alici del Mar Cantabrico, menta e patate



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 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 "A CASA NOSTRA" 25,00
culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, flocchetto 18 mesi affinato al Lambrusco di Sorbara, coppa di Grigio del Casentino al Nebbiolo, lardo di razza Nera Romagnola speziato, salame gentile parmense al profumo di alloro e timo



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" 14,00
cotta nel Morellino di Scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 20,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 25,00

SELEZIONE DI LARDI 16,00
"Colonnata, Arnad, Cinta Senese, razza Casertana Nera, Grigio Casentino, Pata Negra" (a rotazione)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 21,00
 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 30,00
"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 25,00
“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 30,00
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

CULATELLO NOSTRA “AFFINATURA” 32,00
di Zibello dop 36 mesi affinato con birra trappista alle ciliegie, Lambrusco e spezie, servito con pane tostato ai fichi e noci

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE” 17,00
servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza

BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS” 18,00
servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza

BRESAOLA RAZZA “WAGYU” 23,00
servita con Piave stravecchio a latte crudo 30 mesi e misticanza

**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, Jabugo” 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 del 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

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
	
RICOTTA E VISCIOLE	11,00
tartelletta al moscovado con ricotta di pecora romana profumata alla vaniglia “tahitiana” e composta di visciole	
	
ESOTIKA	11,00
pasta sfoglia, crema “Namelaka” al cioccolato bianco, sorbetto al passion fruit e nocciole sabbiate	
	
LA DOLCE MORTADELLA	11,00
biscotto al pistacchio, mouse di lampone, pistacchi, perle di cioccolato bianco e polvere di lampone	
	
FRAGOLE CON PANNA	11,00
cremoso alle fragole, fragole fresche, sorbetto al cocco e polvere di fragole	
	

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 33cl "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: Mandarina, Cascade

AMBRATA "RED ALE" 33cl ITALIA 8,00

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

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI

TORREFAZIONE GIAMAICA CAFFÈ

SELEZIONI DI CAFFÈ (secondo disponibilità)	3,00
CAFFÈ CON “RESENTIN” DA TRADIZIONE VENETA con modifica di grappa “CLANDESTINA”, distilleria “CAPOVILLA”	6,00
ORZO BIOLOGICO AD INFUSIONE	4,00

TÈ E TISANE

TÈ

GENMAICHA BIOLOGICO tè verde giapponese a bassissimo contenuto di teina	5,00
CHINE ROYALE tè rosso cinese, affumicato, strutturato e persistente	5,00

TISANE

LEMONGRASS “FRESCA E DISSETANTE” con mela, menta e liquirizia	5,00
DIGESTIVA “TONICO E CALMANTE” con spezie e frutta biologiche	5,00
CAMOMILLA BIOLOGICA	4,00