

# LA GASTRONOMIA

## ITTICA

Baccalà* mantecato con rucola e pomodorini confit De Carlo - D	€ 24,50
Salmone selvaggio Red/white king da pesca sostenibile con pane bruscato e burro - A D G	€ 49,00
Salmoni affumicati del Nord Europa con pane bruscato e burro - A D G	€ 26,00
Salumi di mare: tonno affumicato, pesce spada affumicato, blue Marlin affumicato - D	€ 25,00
Sfumature del Cantabrico: selezione di alici del mar del Cantabrico con pane bruscato e burro - A G D	€ 26,00
Stracciatella di burrata con alici del mar del Cantabrico e pane bruscato - A G D	€ 24,00

## CAVIALE

Serviti con blinis e creme fraiche

	OSIETRA	IMPERIAL GOLD	BELUGA
30 gr	€ 95,00	€ 150,00	€ 260,00
50 gr	€ 150,00	€ 210,00	€ 460,00
100 gr	€ 290,00	€ 395,00	€ 840,00
200 gr	€ 490,00	€ 690,00	€ 1.450,00

---

## I FORMAGGI

---

Degustazione di 4 formaggi	
Selezione di formaggi Italiani - €	€ 25,00
Declinazione di parmigiano - €	€ 23,00
Formaggi dal mondo - €	€ 23,00
Un giro di pecorini - €	€ 23,00
I freschi - €	€ 24,00
Formaggi d'alpeggio - €	€ 26,00
Muffati e affinati - €	€ 25,00
L'eccellenza nei formaggi - €	€ 29,00

---

## I FILATI

---

Bufala campana DOP - €	€ 16,00
Bufala campana DOP e pomodorini confit De Carlo - €	€ 19,00
Bufala campana DOP e alici del mar del Cantabrico - D €	€ 22,00
Burrata di Andria - €	€ 17,00
Burrata di Andria e pomodorini confit De Carlo - €	€ 20,00
Burrata di Andria e salmone affumicato del Nord Europa - D €	€ 24,00

---

## SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

---

I classici Italiani: tre salumi e tre formaggi - €	€ 28,50
Le eccellenze Italiane: tre salumi e tre formaggi - €	€ 32,00
Le eccellenze straniere: tre salumi e tre formaggi - €	€ 33,50

---

## I SALUMI

---

Le mortazze: selezione di tre mortadelle a rotazione - H	€ 18,50
Mortadella classica presidio slow food, provolone piccante corda nera e glassa di aceto balsamico di Modena - G H L	€ 20,50
Anatra e Oca: selezione di salumi affumicati	€ 34,50
Speck d'anatra con frutti rossi, noci e riduzione di Cherry Stock - H L	€ 36,00
Selezione di culatelli Spigaroli	€ 49,00
Culatta e culatello - L	€ 28,00
Le nostre bresaole: selezione di 3 bresaole a Rotazione	€ 27,00
Bresaola storica con rucola e Asiago stravecchio DOP - G	€ 29,00
Prosciutti crudi Italiani: selezione di 3 crudi	€ 22,50
Prosciutti crudi di Suino nero Italiani: selezione di prosciutti crudi tagliati a mano	€ 36,00
Salami Italiani: selezioni di salami tagliati a mano	€ 22,50

**Alcuni salumi potrebbero contenere tracce di glutine e lattosio.**

---

## I SALUMI SPAGNOLI

---

Cecina de Leon	€ 26,50
Salumi iberici: selezione di 3 salumi iberici	€ 33,50
Jamon iberico 75% de bellota etichetta roja	€ 33,50
Jamon iberico 100% de bellota etichetta nera	€ 39,50
Jamon iberico 100% de bellota Sanchez Romero 5 Jotas	€ 52,50
Jamon iberico 100% de bellota Joselito Gran Reserva	€ 58,50
Verticale di Jamon iberici de bellota	€ 49,50

# LA CUCINA

---

## ANTIPASTI

---

Tartare di manzo ai colori d' autunno - C-F	€ 19,00
Flan di zucca su consistenze al parmigiano - G	€ 14,50
Zuppetta di fagioli bianchi, cavolo nero e farro - I-A	€ 14,50
Tartare di ricciola - D	€ 20,50
Polpetta di melanzane con pomodori arrosto - A-C-G	€ 14,50

---

## I PRIMI

---

Spaghetti alla Carbonara "uova Parisi" - A-C-G	€ 20,50
Mezza manica all'amatriciana con guanciale Amatriciano e pecorino romano DOP - A-G	€ 17,00
Scialatielli Cacio e Pepe - A-G	€ 22,50
Mezzo Pacchero fresco ai tre pomodori - A	€ 18,00
Raviolo di zucca, su emulsione di gorgonzola di Novara e mandorle - A-G-H	€ 20,00

---

## I SECONDI

---

Trancio di baccalà* al mandarino con crema di topinambur e chips di patata viola - D-G	€ 28,50
Saltimbocca alla romana con filetto di vitello, purea di patate - G-A	€ 26,50
Tagliata di manzo con patate al forno e funghi porcini	€ 28,00
Ricciola** alla mediterranea, con olive taggiasche, pomodori ed erbe aromatiche - D	€ 32,50

---

## I CONTORNI

---

Cicoria agro/ripassati	€ 8,50
Scarola uvetta e pinoli - H	€ 8,50
Broccoletti	€ 8,50
Patate al forno - L	€ 8,50

---

## LE SPECIALITÀ

---

Foie gras d'anatra con pane bruscato - A	€ 29,00
Foie gras d'oca con pane bruscato - A	€ 39,00
Roastbeef con rucola e parmigiano Reggiano 30 mesi - G	€ 20,00
Vitello tonnato - C D L	€ 20,00

---

## LE NOSTRE INSALATE

---

Insalata di finocchi, arancia e olive	€ 14,50
Insalata con pere e gorgonzola - G	€ 15,50
Insalata con pollo, scaglie di parmigiano e prosciutto di Parma - G	€ 16,50

---

## IL FORNO

---

Pane bruscato bianco/integrale - A	€ 3,00
Pane bruscato e burro - A G	€ 4,00
Pan y tomate - A	€ 6,00
Pizza bianca - A	€ 4,00
La croccantina - A	€ 4,00

---

## BEVERAGE

---

Acqua in bottiglia 0,75 lt	€ 3,50
Soft drink	€ 4,50
Spremuta	€ 4,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Caffè	€ 3,00
Birra alla spina 20 cl - Raffo lavorazione grezza	€ 4,00
Birra alla spina 40 cl - Raffo lavorazione grezza	€ 6,50
Birra in bottiglia	
Peroni nastro azzurro capri 33 cl	€ 6,50
Peroni gluten free 33 cl	€ 6,50
Peroni nastro azzurro zero 33 cl	€ 6,50

# PIATTI D'ASPORTO

Non solo a casa ma anche al tavolo  
Accomodate e scegli tra le nostre  
specialità secondo disponibilità

Lasagna al ragù - CAGIL	€ 14,00
Caponata di verdure - IHL	€ 8,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Verdure Gratinatate - A	€ 7,00
Parmigiana di melanzane - AIG	€ 15,00
Insalata russa* - CLJ	€ 8,00
Carciofi alla romana - L	€ 5,50 al pz.
Spinaci olio e sale	€ 8,00
Insalata di pollo con maionese - CLJ	€ 10,00
Polpette di manzo al pomodoro - IACG	€ 16,00
Merluzzo* alla mediterranea - DL	€ 17,00
Polpetta di melanzane - ACG	€ 15,00
Scaloppine di pollo /limone/vino bianco/marsala - LA	€ 15,00
Mille foglie di patate - G	€ 12,00
Insalata di polpo* e patate - INLD	€ 17,00
Spezzatino di pollo alla cacciatora - L	€ 15,00

Servizio	€ 3,00
Cestino di pane	€ 4,00

**Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni, SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.**

*Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE.*

*I prodotti segnalati con \* vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.*

*I prodotti segnalati con \*\* che vengono serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a.s.m.i*

## **ALLERGENI**

- A.** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
- B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C.** Uova e prodotti a base di uova
- D.** Pesce e prodotti a base di pesce
- E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F.** Soia e prodotti a base di soia
- G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- I.** Sedano e prodotti a base di sedano
- J.** Senape e prodotti a base di senape
- K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- M.** Lupini e prodotti a base di lupini
- N.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.