



**a pranzo oggi
mercoledì 17 dicembre**

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ♡ (°) 16

(il nostro gattò, sformato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala))

Raw manzo d'amore ☒ (°) 19

(tartare di filetto di manzo Blonbe d'Aquitane servita con cime di rapa saltate, crostino di pane e senape al miele)

Cavoli nostri! (°) 17

(sformatino di cavolfiore servito con una fondata di ricotta al profumo di alici e un crumble di taralli)

Deep Purple ♥ ♡ ☒ (°) 17

(la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), con pomodoro fresco e mozzarella di bufala)

Cenerentola? No, non c'è! ☒ (°) 17

(zucca mantovana cotta al forno ai sapori dell'orto, con fonduina di chèvre, miele, noci (bio) marchigiane e salvia fritta)

C'E' PASTA PER TE

Terra Promessa ♡ (°) 18

(lasagnetta di pasta fresca all'uovo con besciamella e funghi porcini, servita con una fondata di parmigiano reggiano)

Abbiamo riso di gusto ☒ (°) 17

(riso Vialone Nano mantecato a risotto giallo con zafferano e guanciale croccante)

La minestra sul cortile ☒ (°) 17

(ricco minestrone di verdure (coste, erbette, verze, zucca, fagioli, ceci e lenticchie) servito con uovo poché e crostini di pane)

FUORI I SECONDI

Norwegian Food ☒ (°) 24

(filetto di salmone fresco, ai semi di sesamo bianco e nero, con un contorno di erbette ripassate e riso bianco)

Lo Spada nella Roccia ☒ ☒ (°) 24

(filetto di pesce spada fresco, cotto alla plancia, servito con scarola ripassata alla napoletana con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga, e un baffo di panna acida)

Punta di peso ☒ (°) 24

(punta di petto di vitello cotta a bassa temperatura, rifinita al forno, servita con una pure di patate e mostarda di frutta leggermente piccante)

T'amo o pio bove ☒ (°) 24

(filetto di manzo Blonde d'aquitane, cotto a piacere, con un contorno di spadellata di patate e carciofi)

DOLCE STILNOVO

L'è Nadal Ciumbia ♥ (°) 9

(panettone classico di Cova, servito caldo, con crema di mascarpone)

Panna Freud ☒ (°) 8

(panna cotta fatta in casa servita con caramello salato)

Little Italy (°) 9

(la nostra cheese cake con coulisso di frutti di bosco e frutti di bosco freschi)

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 7, Birra bottiglia 5, Birra APA Duck Dive 6, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 2

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" famigliare) inclusi nel prezzo (solo sabato e festivi 3 euro)

♥ i nostri piatti più amati, ♡ piatti per vegetariani ☒ piatti senza glutine, ☺ piatti senza lattosio

Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro e include coperto e servizio.

Il simbolo (°) indica la presenza di allergeni, la cui carta è disponibile su richiesta; molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati.

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali necessari per la fatturazione elettronica.