



a pranzo oggi
martedì 24 febbraio

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ♣ (°) 16

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

Rosso di sera... 🌊 ☒ (°) 18

(radicchi misti (rosa di Gorizia, Treviso IGP tardivo, Chioggia, variegato di Castelfranco IGP, ...) in insalata con gamberi al vapore, arance, noci e ceci fritti al rosmarino)

Smashing Pumpkins ♣ ☒ (°) 17

(zucca mantovana cotta al forno, ai profumi dell'orto, servita con fondutina di formaggio chèvre, miele e nocciole)

Per chi suona la Campania ♥ ♣ ☒ (°) 17

(latticini misti di bufala campana freschi di giornata (bocconcini, treccine e ricotta) con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga))

Baccalaureato (°) 18

(crocchette di baccalà mantecato alla provenzale (senz'aglio!) servite con salsa di pomodoro fresco, accompagnate da peperoncini verdi dolci "friggirelli" al forno)

C'E' PASTA PER TE

Abbiamo riso di gusto ♣ (°) 18

(riso Vialone Nano mantecato a risotto con favette fresche, pisellini e asparagine novelle, servite con fondutina di pecorino romano)

Gamberi all'aria ☒ 🌊 (°) 17

(zuppetta calda di ceci, patate, gamberi e "olietto" dell'orto)

Artiscio ♣ (°) 18

(lasagnetta di pasta fresca all'uovo, con e carciofi, besciamella e mozzarella di bufala)

In fondo al mar 🌊 ☒ (°) 18

(mezzi paccheri di Gragnano con sugo di seppie ai due pomodori (datterino giallo e datterino rosso), olive taggiasche, capperi e prezzemolo)

FUORI I SECONDI

La seppia rapita ☒ (°) 22

(seppie arrostiti in plancia servite su vellutatina di borlotti, accompagnate da un contorno di spinacino fresco e scorzette d'arance)

Miseria e Nobiltà ♥ ☒ (°) 22

(salsiccia campana punta di coltello servita con cime di rapa ripassate e quenelle di ricottina morbida di bufala fresca)

Super Boll ♥ (°) 22

(il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, accompagnato da peperoncini verdi dolci "friggirelli" al forno, e salsa curry home made)

Norwegian Food ☒ 🌊 (°) 24

(filetto di salmone fresco, cotto al forno ai semi di sesamo bianco e nero, con un contorno di scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga))

DOLCE STILNOVO

Elvira (°) 8

(pasticcini di frolla e crema pasticcera, con lamponi freschi)

Panna Freud ☒ (°) 8

(panna cotta home made servita con coulis di frutti di bosco freschi)

A ciascuno il suo... (°) 9

(cannolini siciliani serviti scomposti e da riempire al momento con ricotta dolce di bufala, granelle miste di pistacchio, nocciole e gocce di cioccolato)

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

Atmosfera, accoglienza, coperto (e l'occasionale "teatrino" familiare) 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