



a pranzo oggi venerdì 20 marzo

OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ❁ (°1,3,7,8,9) **16**

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

Smashing Pumpkins ❁ ⊗ (°5,7,8) **17**

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

Rosso di sera... 🌊 ⊗ (°1,2,3,4,8) **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)

Per chi suona la Campania ♥ (°4,7) **17**

(burratina fresca di bufala con cime di rapa ripassate e una grattata abbondante di bottarga di muggine)

Merluzzo Maschio 🌊 ⊗ (°4) **18**

(insalata di merluzzo al vapore, condito semplice con olio evo e limone, con puntarelle, spinacino fresco, patate al vapore, olive taggiasche)

C'E' PASTA PER TE

Genova per noi ♥ 🌊 (°1,9) **17**

(paccheri di Gragnano al nostro ragù bianco alla napoletana, la "genovese", preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e cipolle bianche, cotti insieme a lungo "pippiando", fino a diventare quasi una crema)

Lo Spada nella Roccia 🌊 (°1,4,5,8,9) **18**

(mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto di pesce spada e spigola, freschi, con pinoli, capperi, olive, timo e maggiorana)

Noblesse Oblige ⊗ (°1,2,4,7,9,14) **17**

(vellutata di sedano rapa, con chicchi di melograno fresco, polpo croccante, olietto alle erbe e una grattata di limone)

FUORI I SECONDI

Super Boll ♥ (°1,3,5,6,7,8,9,10,11) **22**

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

Totanic ⊗ (°1,2,3,4,9,14) **24**

(totanetti cotti alla plancia, serviti su una crema di borlotti, con spinacino fresco e una grattata di limone)

Lou Baccalou ♥ ⊗ (°4,7) **24**

(baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga))

Vittel ètonnè ⊗ (°1,3,7,8,9,10) **22**

(il nostro vitello tonnato, preparato con magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con salsa tonnata leggera preparata con ricotta di bufala, e insalata di patate prezzemolate)

DOLCE STILNOVO

Elvira (°1,3,5,7,8) **8**

(pasticcini di frolla e crema pasticceria e lamponi freschi)

Panna Freud ⊗ (°7) **8**

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

A ciascuno il suo... (°1,3,5,7,8) **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, Bicchiere 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 inclusi nel prezzo (solo sabato e festivi 3 euro)

Il simbolo indica ♥ i nostri piatti più amati, ❁ piatti per vegetariani ⊗ piatti senza glutine, 🌊 piatti senza lattosio, 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi
Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro e include coperto e servizio.

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.