



a pranzo oggi sabato 11 luglio

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))

Deep Purple ♥ ❁ ☒ (°7,9) **17**

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

Baccalaureato ☒ 🍷 (4,8,9) **19**

(insalata di baccalà cotto a vapore con datterino giallo, rosso, capperi, olive e ceci)

Raw manzo d'amore ☒ 🍷 (°4,6,10) **20**

(tartar di fassona piemontese, battuta al coltello e condita semplice a modo nostro (capperi, olive, prezzemolo, acciughina, limone, senape), servita con misticanza)

Vittel étonné ☒ (°3,7,9) **19**

(magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata con ricotta fresca di bufala, frutti del capperi, cetriolini, e un'insalatina di patate)

C'E' PASTA PER TE

Siam tre piccoli pomodorin ❁ 🍷 (°1,8) **18**

(mezzi paccheri di Gragnano con un sughetto di tre pomodorini (S. Marzano, datterino giallo e rosso, e secchi) servito con qualche goccia di pesto e burrata fresca)

Arragusado Mio ♥ 🍷 (°1,9) **18**

(mezze maniche di Gragnano con il nostro ragù rosso napoletano preparato secondo la ricetta di famiglia con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti a lungo fino a "pippiare")

Terapia d'orto (°1,2,8,9) **19**

(tabulé di cous cous leggermente speziato, servito con un sughetto di zucchine gialle e verdi, zafferano e gamberi)

FUORI I SECONDI

Lou Baccalou ☒ (°4,7) **24**

(baccalà mantecato alla provenzale in olio, latte e patate, senz'aglio, servito con zucchine baby in fiore)

Super Boll ♥ (°1,3,4,7,8,10) **22**

(polpettone di trita scelta di manzo al profumo di curry, accompagnato da scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga))

Norwegian Food ☒ 🍷 (°4,6,11) **24**

(filetto di salmone fresco cotto al forno ai semi di sesamo bianco e nero, servito con fagiolini al vapore olio, limone e menta)

Pol Position ☒ 🍷 (°6) **22**

(petto di pollo leggermente insaporito e cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con insalata di patate prezzemolate)

DOLCE STILNOVO

Cip & Ciop ☒ (°3,7) **8**

(semifreddo fatto in casa alla nocciola)

Fichi Fatui (°3,7) **8**

(gelato di crema con fico fresco)

Elvira (°1,3,5,7,8) **8**

(pasticcini di frolla con crema pasticcera e lamponi)

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.