

# Le selezioni

Salame e salumi (salame, coppa e mortadella)

Crudo di Parma 30 mesi “Antico bianco”

Burrata pugliese 300gr/cipolla rossa  
caramellata/

Chips di pane carasau(3,7,12)

# Gli antipasti

Crescia marchigiana con prosciutto cotto fatto in casa

Squaquerone(formaggio tipo stracchino) romagnolo e  
prosciutto cotto di maiale locale di produzione propria (1,7)

Battuta di fassona di piemontese(130gr)^

Tagliata a coltello, giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa (12)

Melanzana 2.0

Cotta al forno con salsa pomodoro pugliese

,pesto di basilico e vellutata di bufala campana (7,8)

^^ Prodotto abbattuto termicamente a norma di legge

# I Nostri Primi

Riso del delta del Pò/mantecato alla “Gricia” con pecorino,guancia croccante,pepe nero

(7,9)

Spaghetto quadrato/tonno fresco/pomodorini confit/terra di olive nere

Pasta fatta in casa con tonno pinna gialla\*,pomodorini cotti al forno e pesto di olive nere

(1,3,4,7,12)

Raviolo aperto/ragu di cinghiale al coltello/fonduta di formaggio di malga/castagne

(1,3,7)

Pasta/lenticchie/canestrelli/fiori di zucca in tempura

Pasta fatta in casa con zuppa di lenticchie,canestrelli saltati e fiori fritti (1,3,9,14)

# I Secondi

Filetto di maiale “Danish crown”

Cotto a bassa temperatura al punto rosa,marinato nella soia a arancio, soffice di patate al curry verde,riduzione di vino “Porto”

(6,7)

Battuta di fassona di piemontese(250gr)^^

Tagliata a coltello, , giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa (12)

(12)

Pluma iberica in crosta di pane al curry

Taglio di carne molto tenero ricavato dal collo di maiale spagnolo,cotto a bassa temperatura, indivia belga,salsa teriyaki(3)

Pollo di Cortona...

cotto a bassa temperatura ben contornato

Con il menù portiamo anche la lista delle carni

^^ Prodotto abbattuto termicamente a norma di legge

\* All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati