ANTIPASTI

Cestino di Pane
dell'Antico Forno Roscioli
2€

Tagliere Salumi Artigianali
Prosciutto di Parma, Prosciutto alla Brace, Coppa di Maiale all'Arancia, Lombetto Stagionato e Paesanella al Finocchietto Selvatico
16€

Selezione Formaggi Artigianali
Castelmagno, Pecorino Moscatelli Duro Norcia, Fen el Formai Malga Stagionato 6 Mesi, Gorgonzola Dolce al Cucchiaio
12€

La Mozzarella di Bufala Campana
6€

Pan Brioche
con Salmone Scozzese Affumicato e Burro Francese
14€

Giardiniera Selezione Agnoni
Asparagi Selvatici, Carciofo 'alla Cafona', Pomodori Secchi, Involtino di Melanzane con Carote e Funghi Pioppini
13€

Carciofo 'alla Romana
con Baccalà Mantecato e Peperone Crusco
13€

Tris di Tartare
Salmone, Tonno e Branzino in Purezza
12€

Hummus di Ceci
con Spaghetti di Zucchine, Tofu Marinato e Affumicato con Cracker di Sesamo
11€

Cipolla Fondente I.G.P.
con Cialda di Pane Croccante, Parmigiano, Polvere di Patate e Olive Nere e Ribes Candito
10€

Polpette della Sora Maria
al Pomodoro San Marzano, Parmigiano e Basilico
9€

Tris di Crostini
con Burrata d'Andria; Alici di Sciacca e Coulis di Rucola; Funghi Porcini Trifolati; Trota Salmonata Affumicata e Cipolle in Agrodolce
12€

Tartare di Fassona Piemontese all'Albese
con Alici, Fiore di Capperi, Olive Taggiasche, Pomodoro Confit, Limone, Germogli, Crumble al Cocco e Gelato al Timo
15€

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Grazie!
Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza

FRITTI

Alici Fritte Panate con Basilico e Limone
con Maionese agli Agrumi
10€

Il Nostro Supplì alla Bolognese
4€

Fiori di Zucca in Tempura
con Cuore di Fior di Latte Serviti con Salsa di Alici e Patate
6€

Carciofo 'alla Giudia
su Fonduta di Castelmagno con Bottarga di Muggine
8€

Baccalà in Tempura
con Salsa Agrodolce
7€

Frittura Mista
di Calamari, Gamberi, Alici con Maionese agli Agrumi
16€

INSALATE

Caesar
Pollo, Lattughino, Parmigiano Reggiano, Crostini, Salsa Caesar
10€

Salmone Affumicato Norvegese
Avocado, Yogurt, Sesamo Nero, Arancia, Pompelmo
12€

Tonno Pinna Gialla Scottato al Sesamo
Iceberg, Pere Abate in Osmosi al Barolo con Salsa Tzatziki e Mandorle Tostate
12€

Burrata e Limone
Spinacino, Radicchio, Aceto Balsamico, Parmigiano Reggiano e Pinoli
10€

Misticanza Completa
Finocchi, Carote, Ravanelli, Cetrioli e Pomodori Pachino
9€

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Grazie!
Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza

PRIMI

Cappello di Prete
con Ricotta di Pecora Montata al Limone, Asparagi Croccanti, Pomodori Pachino Confit e Pecorino Romano DOP
12€

Lasagna della Tradizione
Manzo Danese, Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano
13€

Fettuccella
con Funghi Porcini
14€

Pappardella al Mirto
con Ragù al Coltello di Maialino Nero Calabrese
13€

Strozzaprete Acqua e Farina alla Carbonara
con Guanciale del Viterbese e Pecorino Romano DOP
12€

Tonnarello Acqua e Farina Cacio e Pepe
12€

Pacchero Mancini all'Amatriciana
con Pomodoro San Marzano, Guanciale del Viterbese e Pecorino Romano DOP
12€

Tuffolo Mancini
con Ragù di Polpo 'alla Luciana'
15€

Spaghetto Mancini
con Carciofi e Pecorino Romano DOP
12€

Risotto
con Crema di Piselli al Limone, Fonduta di Castelmagno, Polvere di Olive Taggiasche e Tartufo Nero (20 min.)
16€

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Grazie!
Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza

SECONDI

Carrè di Agnello Neozelandese CBT
con Thè Nero Affumicato, Crema di Latte e Alici, Cicoria e Caviale di Lampone
20€

Galletto Allevato a Terra Disossato
con Patate Novelle al Burro e Timo, Maionese al Pomodoro e Senape
16€

Petto d'Anatra CBT
Crema di Cipolla, Cipolline alla Brace al Balsamico, Coulis di Balsamico e Caffè, Aria di Parmigiano Reggiano
16€

Filetto di Manzo Danese
con Radicchio Trevigiano in Osmosi al Merlot, Cavolini Grigliati con Maionese alla Senape
22€

Filetto di Branzino
con Scarola Saltata, Alici, Uvetta, Pinoli e Limone, con Maionese al Cocco e Lampone
21€

Polpo Croccante alla Plancha
con Bieta Rossa Saltata, la sua Clorofilla e Crema di Fagioli Neri
20€

Tataki di Tonno
con Carpaccio di Caponata Siciliana, Pak Choi e Maionese al Prezzemolo
18€

BURGER

Club Sandwich Pollo, Uovo, Pomodoro, Lattuga e Maionese
12€

Royal Burger di Manzo Danese, Lattuga, Pomodoro, Guanciale Croccante, Cheddar, Cipolla in Tempura, Salsa BBQ e Chips di Patate
16€

Hamburger di Salmone con Pak Choi Saltato, Sfogliatine di Mele Smith in Tempura e Chips di Riso Nero Soffiato
16€

Hamburger di Maialino Nero IGP e 'Nduja con Broccoletti Ripassati, Cipolle Caramellate, Formaggio Silano e Chips di Patate
16€

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Grazie!
Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza