










Consigliati dallo Chef... Suggestiti dalla Stagione

	 Tortino di Melanzane Viola alla Parmigiana	€ 9,00
	Polipo in *CBT alla griglia con Caprese di Bufala e Pomodorini	€ 15,00
	Misto Pignatta con Salumi Bruschetta e Frittelle dell'Hoste (mondeghili, scarola e radicchio, polentina, grana e pettola)	€ 14,00
	 Fiori di Zucchina Ripieni di Stracchino con Piccola Insalatina	€ 12,00
	Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di Fragola e Aceto Balsamico	€ 14,00
	 Pannelle Palermitane servite con Limone e Sesamo Nero	€ 8,00

Zuppe e Primi Piatti

	 Zuppa di Tarassaco e Ceci	€ 9,00
	 Rosetta di Pasta fresca ripiena di Agretti Stracchino e Culatello Cotto gratinata alla Bolognese	€ 11,00
	Maccheroncini freschi all'uovo con Ragù di Coniglio alle olive Taggiasche	€ 10,00
	 Tagliatelle della casa fresche all'uovo con Cipollotti freschi Pecorino e Guanciale Croccante	€ 11,00
	Tortelloni fatti a mano ripieni di Spigola con Asparagi Pomodorini e Capasanta	€ 13,00
	Risotto alla Milanese con l'Ossobuco	€ 22,00

Legenda



Senza Glutine



Vegano o disponibile in versione vegana







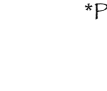


Vegetariano o disponibile versione vegetariana

*CBT * Cotto a Bassa temperatura






Ogni richiesta in più o variazione ai piatti potrebbe comportare un aumento del prezzo a partire da 1 €

Secondi Piatti









	Dal Carré di Vitello la Cotoletta alla Milanese con le Patate al Forno	€ 18,00
	Dal Carré di Maiale la Cotoletta	€ 12,00
	Tartara di Manzo con la Panzanella e le scaglie di Pecorino Toscano	€ 18,00
	Costata di Manzo (450/500 gr) con Contorno a scelta	€ 20,00
	Galletto Croccante con Insalatina Spinacino Mele e Balsamico	€ 15,00
	Trancetti di Tonno Alletterato al graten con Caponata Siciliana "Antica ricetta"	€ 16,00
	Veggie Burger di Fagioli neri Azuki e Verdure con il nostro Panino le Salse e le Patatine Fritte	€ 13,00

*Per maggiore Sicurezza il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine, o trattato mediante abbattimento di Temperatura

Piatti Leggeri Unici e Insalatone

	 Insalatona Classica	€ 9,00
	 Riso Bianco con Tris di Verdure cotte	€ 10,00
	Petto di Pollo alla Piastra con Tris di Verdure	€ 10,00

Formaggi

	 Camembert fuso cotto nel suo Legno servito con Pinzimonio	€ 14,00
	 Misto formaggi servito con Miele di castagno e Mostarde di Nostra Produzione	€ 15,00
	 Tris di Formaggi	€ 8,00
	 Formaggi singola porzione	€ 5,00

Per realizzare i nostri piatti utilizziamo solo olio Extra vergine Italiano e il nostro Pane è fatto in casa da mani sapienti con lievito madre alimentato con farina Integrale Biodinamica delle Cascine Orsine