















Consigliati dallo Chef... Suggesti dalla Stagione

		Cestinetto croccante di Polenta e Grana con insalatina di Carciofi Melograno e Scaglie di Quartirolo Lombardo	€ 14,00
		Polipo in *CBT alla griglia con insalata di Finocchi e Arance a vivo	€ 15,00
		Misto Pignatta con Salumi Bruschetta e Frittelle dell'Hoste (mondeghili, scarola e radicchio, polentina, grana e pettola)	€ 14,00
		Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di fragole e Aceto Balsamico	€ 14,00
		Panelle Palermitane servite con Limone e Sesamo Nero	€ 8,00

Zuppe e Primi Piatti

		Vellutata di Broccoli con Perle all'Acciuga e Gocce di Stracciatella	€ 9,00
		Maccheroncini freschi all'uovo con Carciofi Guanciale Croccante e Pecorino	€ 11,00
		Fricelli Freschi di Grano Duro con le Sarde Il finocchietto Uvetta e Pinoli alla Palermitana	€ 12,00
		Tagliatelle della casa fresche all'uovo con Ragù di guancia di Manzo Tagliato Punta e Coltello	€ 11,00
		Gnocchi di Patate della casa con Salsiccia e Asparagi	€ 10,00
		Cannellone di Pasta Fresca ripieno di Agretti e ricotta di Capra gratinato con ragù Bolognese	€ 12,00
		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	€ 18,00
	Dal Carré di Maiale la Cotoletta	€ 12,00
	alla Milanese con le Patate al Forno	
	Salsiccia dell'Az Paghini & Farina di Mettone (Lacchiarella) con	€ 16,00
	Catalogna saltata Aglio Olio e Peperoncino	
	Tagliata di Roast Beef con Carciofi cotti in * CBT	€ 18,00
	La "Busecca" ossia la Trippa alla Lombarda	€ 14,00
	Galletto Croccante disossato con Spinacino Mele e Balsamico	€ 15,00
	Tranci di Ricciola* scottati in Panura leggera con Caponata alla	€ 18,00
	Siciliana Antica Ricetta	
	Veggie Burger di Fagioli Neri Azuki* e Verdure con il nostro Panino le	€ 13,00
	Salse e le Patatine Fritte	

*Per maggiore Sicurezza il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di Temperatura













Piatti Leggeri Unici e Insalatone

	 Insalatona Classica	€ 10,00
	 Riso Bianco con Tris di Verdure cotte	€ 11,00
	Petto di Pollo alla Piastra con Tris di Verdure	€ 12,00

Formaggi

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

Contorni

		Verdure alla griglia (in base alla stagione)	€ 4,50
		Verdure bollite (in base alla stagione)	€ 4,50
		Patate al forno	€ 4,50
		Polenta Morbida o alla Piastra (in base alla disponibilità)	€ 4,50
		Verdure in foglia saltate (in base alla stagione)	€ 4,50
		Insalate varie (in base alla stagione)	€ 4,50

Bevande

Acqua 75 cl € 2,00

Bibite in Lattina € 3,00

Birra Menabrea 33 cl € 3,50

Caffetteria

Caffè € 2,00

Caffè Corretto € 3,00

Tè, tisane € 3,00

Amari € 3,00

Grappe e Superalcolici da € 3,00 a € 8,00

Dessert e Fine Pasto

	Macedonia di Pere cotte al Barbera con Gelato al Gorgonzola e Biscotti alle Noci	€ 6,00
	Pavlova con Crema Pasticcera Frutti di Bosco Freschi e Panna Montata	€ 6,00
	Bignè della Casa con Crema al Pistacchio	€ 6,00
	Panna Cotta al caramello o con salsa ai frutti di Bosco	€ 5,00
	Tortino di Cioccolato Fondente con Salsa ai frutti di Bosco	€ 5,00
	Crema Catalana	€ 5,00
	Flan di Gianduia con Gelato alla Crema	€ 5,00
	Salame di Cioccolato	€ 5,00
	Gelati gusti vari	€ 5,00
	Gelato di Capra senza Lattosio ai gusti Fior di latte e Nocciola IGP Piemonte	€ 5,00
	Frutta di stagione a seconda del mercato	€ 2/6,00