



MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE

“A MANO LIBERA”



LA NOSTRA IDEA
DI CUCINA IN 6 PORTATE



€ 40 A PERSONA

CON DEGUSTAZIONE
DI VINI ABBINATI ALLE PORTATE

€ 70 A PERSONA

ANTIPASTI

I SALUMI DI CASCINA MAGANA PAN GIALD	€ 12
UOVO POCHE TOPINAMBUR NOCCIOLE TOSTATE	€ 10
CARTA DI SEPPIA NERO CIME DI RAPA	€ 10
ZUPPETTA DI MOLLUSCHI PANE	€ 12
PATATA DI ORENO BACCALÀ TERRA DI OLIVE NERE	€ 10
PIOVRA NEL PAESAGGIO MARINO...	€ 12
DEGUSTAZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO	€ 25

CRUDITÈ

NUDO E CRUDO DI PESCE	€ 20
TARTARE DI TONNO	€ 12
TRIS DI TARTARE	€ 15
OSTRICA	CAD. € 3,50
GAMBERO ROSSO SICILIA	CAD. € 3
SCAMPO SICILIA	CAD. € 3
CAPASANTA	CAD. € 3

PASTE E RISI

LINGUINE VONGOLE	€ 16
SPAGHETTI FRUTTI MARE	€ 20
RISOTTO "RITRATTO D'AUTUNNO" PORCINI TARTUFO	
ZUCCA CASTAGNE	€ 15
RAVIOLI D'ANATRA MANDORLE PAK-CHOI	€ 15
GNOCCHI DI PATATA DI ORENO PARMIGIANO TARTUFO	€ 13
CONCHIGLIONI SARDE PINOLI TOSTATI MAIONESE AL PREZZEMOLO	€ 14
MEZZE MANICHE BURRO FUMO ACCIUGHE	€ 12

PESCI

FRITTURA ... CALAMARI GAMBERI SCAMPI PARANZA	€ 22
TEMPURA ... GAMBERI VERDURE	€ 18
OMBRINA SALSA AL FRANCIACORTA TAPIOCA NERO DI SEPPIA	€ 16
BRANZINO ZUCCA PORCINI MELOGRANO	€ 18
PESCATO DEL GIORNO AL FORNO	€ 22

CARNI

MAIALINO DA LATTE FINOCCHI MARMELLATA MANDARINO	€ 18
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 25
TAGLIATA DI MANZO VERZE CASTAGNE	€ 18
COSCIOTTO DI AGNELLO CAVOLETTI DI BRUXELLES FRUTTA SECCA	€ 18

INSALATE

POLPO... INSALATA, POMODORINI, PIOVRA, PATATE E FAGIOLINI	€ 10
JAPAN... INSALATA, POMODORINI, SALMONE E RISO PILAF	€ 10
BUFALA... INSALATA, POMODORINI, MAIS, BUFALA E TONNO	€ 10
CHICKEN... INSALATA, POMODORINI, POLLO E UOVA	€ 10

PIZZE CLASSICHE

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura e questo rende il prodotto leggero e digeribile. I condimenti sono una selezione di prodotti di prima qualità che spaziano dal pesce crudo ai migliori affettati nazionali e verdure di stagione, ove ci è possibile a km 0.

LA MARINARA	€ 5
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO ROSSO (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
MARGHERITA	€ 6
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / WABI)	
ACCIUGA DEL MEDITERRANEO	€ 8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE E ORIGANO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO / WABI)	
PROSCIUTTO COTTO ANTICA RICETTA	€ 9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO ANTICA RICETTA MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	
DIAVOLA	€ 9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	
ORTO D'INVERNO	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, VERDURA DI STAGIONE COTTA E CRUDA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
FRUTTI DI MARE...	€ 10
POMODORO SAN MARZANO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
O' CARRETTIERE	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIME DI RAPA (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	
O' RICOTTARO	€ 10
FIOR DI LATTE, RICOTTA DI BUFALA, SCAROLA STUFATA, PINOLI, UVETTA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	
CALZONE FRITTO	€ 10
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	

PIZZE CON BORDO FARCITO

DAGO	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SCAMORZA, OLIVE, POMODORINI SECCHI, MELANZANE SOTT'OLIO, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA)	
DLIGHT	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, POMODORINI, RICOTTA, OLIVE VERDI, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	

PIZZE NEL PADELLINO

L'impasto viene preparato 36 ore prima della cottura, l'ultima fase di lievitazione avviene all'interno di un padellino di ferro in modo da ottenere un impasto alto, soffice internamente e croccante all'esterno.

A vostra richiesta possiamo comunque realizzare la vostra pizza anche con impasto classico.

LIGURIA	€ 9
FIOR DI LATTE, OLIVE DI TAGGIA, EMULSIONE DI PINOLI, BASILICO, SCAGLIE DI PECORINO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	
BUFALA...	€ 12
DATTERINO AL BASILICO, CRUDO DI MARCO D'OGGIONO (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / VERTIGO)	
LUGANEGA...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TARTUFO NERO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (BIRRA CONSIGLIATA: BACK DOOR BITTER / AMARANTA)	
PIOVRA...	€ 12
FIORI DI LATTE, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI SECCHI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
TONNO FRESCO...	€ 12
FIOR DI LATTE, FINOCCHI, CAPPERI FRITTI (BIRRA CONSIGLIATA: CHIARA / EDEN BLANCHE)	
SALMONE AFFUMICATO...	€ 14
FIOR DI LATTE, CRESCENZA, ANETO (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
GAMBERI ROSSI...	€ 16
BURRATA DI ANDRIA, LIME (BIRRA CONSIGLIATA: EDEN BLANCHE)	
PORCINI...	€ 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, RUCOLA (BIRRA CONSIGLIATA: WABI)	
GORGONZOLA...	€ 9
SEDANO, BARBABIETOLA, FIOR DI LATTE (BIRRA CONSIGLIATA: REBELDE)	
BACCALÀ...	€ 14
PUNTARELLE, FIOR DI LATTE E OLIVE TAGGIASCHE, PEPERONE CRUSCO (BIRRA CONSIGLIATA: VERTIGO)	

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE / FRIZZANTE	€ 2,50
BIBITE (COCA COLA, SPRITE, FANTA)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA (DOLOMITI)	€ 3
BIRRA ALLA SPINA MEDIA (DOLOMITI)	€ 5
BIRRE IN BOTTIGLIA (BIRRIFICIO ORSO VERDE)	
CHIARA (5,5%) 0,5L	€ 6
WABI (5%) 0,5L	€ 6
BLACK DOOR BITTER (4,8%) 0,5L	€ 6
VERTIGO (7%) 0,5L	€ 6
REBELDE (7,5%) 0,5L	€ 6
EDEN BLANCHE 0,5L	€ 6
AMARANTA(6%) 0,5L	€ 6
COPERTO	€ 2,50

E' POSSIBILE CHE ALCUNI PIATTI VENGANO MODIFICATI A CAUSA DELLA MANCATA REPERIBILITÀ DI INGREDIENTI DAL MERCATO.

PER PRESERVARE LA FRESCHEZZA, ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI A -20°C.

PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

