

- MENU -

ANTIPASTI

TAJIÙM SÒ DÒ FETINI!

15,00

Tagliere di salumi e formaggi accompagnati da giardiniera e marmellata di nostra produzione.

Allergeni 7, 9, 12

PAR DE ÌSE EN DE ÙN RISTURÀANT EN PO' TRÒP CHÌC...

16,00

Carpaccio di manzo servito con crema di rucola e scaglie di grana

Allergeni 7,8,

CHÈSTO CHI LÈ SPECIALE

14,00

Crostone di pane servito con albicocche caramellate, Brie e speck

Allergeni 1,7,12

CUN CHÈL CÀALT CHI TE PÀSA LA ÒIA DE LAURÀA.. PERCIÒ FATÈL TE!

13,00

Acciughe del cantabrico servite con riccioli di burro Latteria Soresina e pan brioche fatto in casa

Allergeni 1, 3,4,7

- MENU -

PIATTI EXTRA

Tagliere di salumi e formaggi
accompagnati da giardiniera e
marmellata di nostra produzione.

15,00

Fiochetti di pasta fresca ripieni di
speck e fontina saltati con burro e
salvia

13,00

Bresaola di manzo servita con
rucola e scaglie di grana con
patate al forno

13,50

Battuta di manzo servita con
contorno a scelta

12,50

PREZZO ESCLUSO BEVANDE



- MENU -

PRIMI

TE SÜDET A MANGIÀAL, MA TE SE TROÈT MIA PENTÌIT..

15,00

Strozzapreti di pasta fresca serviti con ragù bianco di vitello

Allergeni 1, 3,7,9,12

SE GHE FÙM TASTÀA CHÈSTA AI ROMANI MAGARI I CAMBIA CHÈLA ORIGINALE..

16,50

Mezzi Paccheri mantecati con matriciana di tonno

Allergeni 1, 4,12

PRUFUMÀAT, SEMPLICE, DELICÀAT...

14,00

Lasagnetta in bianco con zucchine, scamorza e salsiccia

Allergeni 1, 3,7,9,12

SÀARA SÒ GLI ØEC E PÈNSA AL MÀAR...

15,00

Spaghettone con vongole dell'adriatico con pomodorini gialli e rossi

Allergeni 1, 2,4,12

- MENU -

SECONDI

SE TE SÈT MAI TÈNER...

15,00

Guancia di maiale brasata servita con pure di patate.

Allergeni 7, 9, 12

ÒCIO A CUMA TE LA URDINÈT, SE NO L'È MEJ MANGIÀA EL BRASÀAT U ÈL RÒST...

24,00

Ribeye di manzo da 200 gr servita con patatine fritte* e salsa tartara.

Allergeni 3, 4, 9, 10

CUMA CHÈL DÈLA NÒONA MA EN PELO RIVISITÀAT

15,00

Vitello cbt accompagnato da salsa tonnata, pane aromatico e capperi fritti

Allergeni 1,4

PER CUNTRASTÀA EL CÀALT

15,00

Insalata di zucchine leggermente scottate servita con pesto di basilico, pomodori secchi e scaglie di grana

Allergeni 7,8,12

- MENU -

DOLCI

CUMA EL FERRERÒ, MA PÙSÈE GULÙUS AMÒ!

7,00

Rocher fatto in casa, formato da cremoso alla nocciola, nocciola all'interno e accompagnato da crumble croccante
Allergeni 1, 3,7,9,12

CHI LA PASTRY CHEF L'HA INVENTÀADA BÈLA!

8,00

Mousse al mango servito con cremoso al the matcha e yogurt
Allergeni 1, 4,12

SUPERCALIFRAGILISTICHESPIRALIBOO OOMBA! L'APOTEOSI DEL FINE PASTO, PERÒ FA DU PAS PRIMA DE FA LA PENNICA..

7,00

Torta di rose fatta in casa servita con crema pasticcera.
Allergeni 1, 3,7,9,12

AMERICANÀADA ITALIANISÀADA

6,50

Cheesecake con salsa ai lamponi fatta in casa
Allergeni 1, 3, 7,8

EL TIRAMISÙ DE MARA, SQUISITÈSA!

6,00

Tiramisù classico.
Allergeni 1,3,7

TRÒP PIÈEN MA GULÙUS?

5,00

Gelato* o sorbetto* (chiedere al personale di sala per vari gusti e intolleranze).
Allergeni 7

LISTA PRINCIPALI ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI E DERIVATI
3. UOVA
4. PESCE E DERIVATI
5. ARACHIDI E DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
9. SEDANO E DERIVATI
10. SENAPE E DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

RICORDIAMO ALLA GENTILE CLIENTELA CHE SI CERCA DI UTILIZZARE SEMPRE PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI DI QUESTI, A CAUSA DI COSTI ELEVATI O IRREPERIBILITÀ SONO PRODOTTI SURGELATI E CONTRASSEGNA TI SUL MENU CON UN ASTERISCO *