



SALUMI E FORMACCI SELEZIONATI

- * CULATELLO DI ZIBELLO
CON FOCACCINA E RICCIOLI DI BURRO € 23,00
- * PROSCIUTTO CRUDO BETTELLA 72 MESI
CON BURRATINA E POMODORI SECCHI € 22,00
- * BRESAOLA DI BLACK ANGUS
CON CARCIOFI ALLA ROMANA € 18,00
- * SPALLA COTTA FUMÈ
DI MAIALE TRANQUILLO € 14,00
- * MORTADELLA DI MAIALE TRANQUILLO € 12,00
- * ROASTBEEF
E PARMIGIANO 24 MESI € 16,00
- * SELEZIONE SALUMI € 20,00
- * SELEZIONE FORMACCI € 22,00
- * SELEZIONE DI SALUMI E FORMACCI € 24,00
- * CNOCCO FRITTO (4PZ) € 6,00

PRIMI

- * TORTELLI DI ZUCCA € 15,00
- * LASAGNA ALLA BOLOGNESE € 13,00
- * RIGATONI CACIO E PEPE € 15,00
- * TAGLIATELLE BISI E PANCETTA AFFUMICATA € 14,00
- * BIGOLI CON LE SARDE € 15,00

VERDURE

- * CARDI COBBI € 6,00
- * PISELLI IN UMIDO € 6,00
- * TACCOLE € 5,00
- * ASPARAGI E UOVO BOLLITO € 10,00
- * PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8,00
- * RADICCHIO MARINATO € 6,00
- * VERZE IN ACRODOLCE € 6,00

DAL BANCO

- * CARPACCIO DI SALMONE € 16,00
- * INSALATA DI POLPO € 16,00
- * RENCA CON POLENTA € 13,00
- * BACCALÀ CON POLENTA € 13,00
- * SARDE IN SAOR € 13,00
- * TARTARE DI CARNE € 14,00
- * INSALATA DI NERVETTI € 8,00
- * PARMIGIANA DI MELANZANE € 12,00
- * STRACOTTO E POLENTA € 16,00
- * POLLO ALLA CACCIATORA € 14,00
- * INSALATA DI GALLINA IN SAOR € 13,00
- * CONIGLIO IN UMIDO € 16,00

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. / Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem diensthabenden Personal. / Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).