

## Antipasti

### Selezione di salumi nostrani

accompagnati da pomodori secchi, carciofi sott'olio e gnocco fritto

14.00

### Involtini di taleggio fritti\*

glassati al miele

14.00

### Parmigiana di melanzana

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico fresco

14.00

### Bocconcini di merluzzo

in sottile panatura con maionese e salsa di cavolo rosso

14.00

### Tagliere vegetariano

(Scamorza grigliata, tortino di carote, sformato salato di zucchine con fonduta di caprino, bouquet di verdure miste alla griglia)

16.00

## Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca

16.00

Risotto Carnaroli con funghi porcini\*

16.00

Scarpinocc di Parre

15.00

Spaghetti di Gragnano saltati con bottarga di ricciola, granella di pistacchio e pomodori secchi

17.00

Schiaffoni con tonno rosso "Campisi" e pomodori secchi

16.00

Servizio 4.00

## Secondi piatti

Polenta con crema al gorgonzola  
e acciughe del Cantabrico

17.00

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e patate rustiche 

18.00

Filetto di manzo irlandese al pepe verde e senape

22.00

Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate 

22.00

Royal Hamburger con patate rustiche

(Black angus, cheddar, pomodoro, soncino, ketchup, bacon e cipolla caramellata)

18.00

Tris di carpaccio

Tris di carpaccio di spada, salmone e tonno  
accompagnato da pane carasau ed insalata di finocchi e arance

24.00

## I contorni

Friggitelli alla galiziana

Misto di verdure alla griglia

Patate rustiche o Patatine fritte\*

Gnocco fritto

Insalata mista

5.00

 senza glutine  vegetariano

\*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati. Segnalateci le Vostre allergie/intolleranze prima dell'Ordine. Per evitare assembramenti alla cassa il conto dovrà essere saldato al tavolo. Grazie per la collaborazione.

## **Le Scrocchiarelle - Pizza gourmet**

L'alto contenuto di acqua nell'impasto della Scrocchiarella permette di ottenere una focaccia estremamente leggera con una consistenza croccante e friabile data dalla farina di grano tenero, il lievito naturale di birra e farciture finali di alta qualità.

Non si apportano modifiche alle Scrocchiarelle\*.

Impasto integrale + 1,50 euro

### **Italiana**

Fiocco di prosciutto crudo stagionato, Bufala campana DOP,  
pomodorini pachino e rucola,  
emulsione di olio EVO

(tutti i prodotti verranno messi a crudo)

15.00

### **Mediterranea**

Acciughe, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi, perline di mozzarella  
emulsione di pesto genovese

15.00

### **Bolognese**

Mortadella ai pistacchi DOP, stracciatella di bufala, crema di pistacchi  
misticanza songinese e pomodorini gialli

(tutti i prodotti verranno messi a crudo)

16.00

### **Norvegese**

Salmone affumicato, Philadelphia, pomodori secchi e bufala

16.00

### **Trentina**

Impasto integrale di segale, misticanza songinese, stracciatella di burrata,  
speck trentino DOP, formaggio caprino, emulsione di noci & pomodorini gialli

(tutti i prodotti verranno messi a crudo)

17.00

Servizio 4.00

\*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati