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

Flan di zucca e grana
con fonduta di taleggio, amaretti e rosmarino
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

Carpaccio di gambero rosso
con stracciatella di burrata e arancia
23.00

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca
16.00

Risotto Carnaroli con funghi porcini*
16.00

Scarpinocc di Parre
17.00

Spaghettoni alla crema di datterini gialli e burrata,
con gamberi rossi
19.00

Spaghetti di Gragnano saltati con bottarga di ricciola,
granella di pistacchio e pomodori secchi
18.00

Schiaffoni con tonno rosso "Campisi" e pomodori secchi
17.00

Servizio 4.00

Secondi piatti

Polenta con crema al gorgonzola
e acciughe del Cantabrico
18.00

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e patate rustiche
19.00

Filetto di manzo irlandese al pepe verde e senape
24.00

Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate
24.00

Polpette di manzo e ricotta al sugo di pomodoro, su letto di polenta
22.00

Royal Hamburger con patate rustiche
(Black angus, cheddar, pomodoro, soncino, ketchup, bacon e cipolla caramellata)
18.00

Tris di carpaccio di spada, salmone e tonno
Con pane carasau ed insalata di finocchi e arance
25.00

I contorni

Friggitelli alla galiziana

Misto di verdure alla griglia

Patate rustiche o Patatine fritte*

Gnocco fritto

Insalata mista

6.00

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)
16.00

Mediterranea
Acciughe, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi, perline di mozzarella
emulsione di pesto genovese
16.00

Bolognese
Mortadella ai pistacchi DOP, stracciatella di bufala, crema di pistacchi
misticanza songinese e pomodorini gialli
(tutti i prodotti verranno messi a crudo)
17.00

Norvegese
Salmone affumicato, Philadelphia, pomodori secchi e bufala
17.00

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)
18.00

Servizio 4.00

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