




Le Nostre Proposte

ANTIPASTI

- ✓ **Parmigiana di melanzane**  € 12,00
con melanzane viola, passata di pomodoro San Marzano e mozzarella di Agerola
- Bocconcini di rana pescatrice* al vino bianco**  € 16,00
su crema di zucca gialla e i suoi semi
- Crudo di Parma e stracciatella pugliese**  € 15,00
con gnocco fritto di nostra produzione

PRIMI PIATTI

- ✓ **Cavatelli alla ricotta**  € 15,00
con pesto di pomodori secchi, pinoli e Grana Padano Riserva
- Scialatielli veraci con Luganega stufata al vino bianco**  € 16,00
con salsa di pomodoro e porcini* trifolati
- Mezzi maniche alla zucca gialla**  € 16,00
con ragù di orata*, aglio, olio, peperoncino e briciole di tarallo

ZUPPA

- Crema di zucca gialla e i suoi semi**  € 12,00
con pane grigliato

“Completa la tua zuppa a piacere con una delle seguenti delizie:”

- Pollo alla griglia.....€ 7,00
- Tocchetti di Taleggio....€ 7,00 

SECONDI

- Scaloppina di pollo**  € 20,00
al Gorgonzola e funghi porcini*
- Hamburger di Manzo**  € 20,00
morbido pane al sesamo con maionese, bacon, cipolla rossa in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p.
patate fritte e salsa barbecue

Le nostre proposte di vini al calice

Vini bianchi:








- Passerina € 4,00
Vermentino € 5,00
Prosecco € 6,00

Vini rossi:

- Dolcetto € 4,00
Nero di Troia € 5,00
Valpollicella € 6,00

I CLASSICI

ANTIPASTI

-  **Selezione di formaggi lombardi**  
e salsa di cipolle all'aceto balsamico € 16,00
- Prosciutto crudo di Parma** 
e Grana Padano Riserva € 15,00
- Bresaola IGP della Valtellina** 
con rucola e Grana Riserva € 15,00
-  **Insalata Caprese** 
con pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, basilico e origano € 10,00

PRIMI PIATTI







-  **Spaghetti "Vicidomini" al Pomodoro e Basilico**   € 14,00
-  **Risotto alla milanese**   
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese) € 15,00

SECONDI

- Pescato del giorno**   
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato *Prezzo secondo mercato*
- Tagliata di manzo** 
con rucola, pomodorini e Grana € 23,00
- Cotoletta alla milanese**    
Costata di vitello con osso, rucola e pomodorini (piatto tipico milanese) € 26,00
- Contorni del giorno**     
Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni da € 6,00

PIZZE

Preparate con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nascono da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine di oliva.

- ✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico  € 10,00
- ✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva  € 10,00
- Napoli**, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano  € 13,00
- ✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate  € 13,00
- Diavola**, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante  € 13,00
- Crudo di Parma**, passata di pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma 24 mesi  € 15,00

L'aggiunta di mozzarella di bufala prevede una maggiorazione del costo di € 3,00

L'aggiunta di altre farciture prevede una maggiorazione del costo a partire da € 2,00 ad ingrediente















DESSERT

- Dolci della casa**  € 7,00
- Coppa di gelato**  € 6,00
gusti crema, cioccolato, fiordilatte o sorbetto al limone
- Composta di frutta fresca di stagione**  € 9,00

Piatto vegetariano

- * Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato all'origine.

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

-  Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
-  Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.