

Il nostro menu è soggetto a cambiamenti, in base alla disponibilità delle materie prime e dell'estro dello chef.

Potrete trovare ogni volta un menu un po' diverso. Questa è una carta esemplificativa.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FORNELLI** |  |  |  |  |
| **I NOSTRI PIATTI** |  |  |  | **€** |
| •Pane ai Cereali, Aringa Marinata, Uovo e Salsa al Finocchietto |  |  |  | **13** |
| •Lingua di Vitello Arrosto alla Genovese |  |  |  | **14** |
| •Vitello Tonnato |  |  |  | **14** |
| * Funghi Fritti con Salsa Ajoli al Prezzemolo e Rafano
 |  |  |  | **14** |
| •Le Uova, I Funghi, Spuma di Salva Cremasco e Guanciale |  |  |  | **15** |
|  |  |  |  |  |
| •Anolino di Brasato, Burro, Sugo d'Arrosto, Raspadura |  |  |  | **12** |
| •Zite Allardiate e Pecorino Romano |  |  |  | **14** |
| •Chitarre con Burro Bordier alla Alghe,Gamberi Rossi di Mazara e Muddica |  |  |  | **16** |
|  |  |  |  |  |
| •Trippa, Pomodoro, Pecorino e Menta |  |  |  | **15** |
| •Spiedino di Cuore alla Brace, Erbe di Campo e Carote al Miso |  |  |  | **14** |
| •Battuta di Podolica al Coltello, Uovo di Quaglia Senape e Nocciole |  |  |  | **17** |
| •Diaframma alla Brace, Cardoncello,Patate in Gremolada e Crema di Fiore Sardo |  |  |  | **17** |
| Arrosto di Cappello del Prete di Vitello,Purè di Patate e finocchi Arrosto |  |  |  | **18** |
| Ganascino di Manzo Brasato, Purè di Patate allo Zafferano |  |  |  | **18** |
|  |  |  |  |  |
| **DOLCI** |  |  |  |  |
| •Tiramisù |  |  |  | **7** |
| •Pane al Cioccolato (Forno Del Mastro) con Marmellata di Mandarino |  |  |  | **7** |

Vi suggeriamo di degustare almeno tre piatti a persona

per godere al meglio la nostra cucina.

In questo esercizio si serve acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13D.lgs.181/03 e D.lgs. 231/17

Bottiglia da L.1 2€

Coperto e Pane Le Polveri 1€