



FORNELLI

DA CONDIVIDERE...PER INIZIARE

	€
• Crostone di Pane , Cime di Rapa, Con o Senza Salsiccia (1,12)	15
• Crusty Bread, Turnip Tops with or without Sausage	
• Focaccia Calda con Stracciatella e Acciughe (1,4,7)	16
• Hot Focaccia with Stracciatella Cheese and Anchovies	
• Polpette al Sugo (1,3,7, 9,15)	14
• Meat Ball with Tomato Sauce	

PIATTI

• Risotto al Salto con Salsiccia al Sugo (9,15)	16
• Sautèed Risotto with Sausage and Tomato Sauce	
• Pasta, Patate e Caciocavallo Podolico (1,7,9)	15
• Pasta, Patatoes and Podolico Caciocavallo Cheese	
• Pasta alla Chitarra con Sugo di Sarde, Finocchietto e Muddica (1,3,4,8,15)	16
• Chitarra Pasta with Tomato Sauce, Sardines, Fennel and Crunchy Bread	
• Erbe di Stagione, Rapa Rossa in Agrodolce, Grana Stagionato (7,12)	12
• Season Herbs, Sweet and Sour Beetroot and Aged Grana Cheese	
• Macco di Fave con Cicoria Ripassata (16,9)	15
• Fava Beans Cream with Sautèed Chicory	
• Pollo, Erbe di Stagione e Salsa Caesar (7,3,12)	14
• Season Herbs with Chicken and Caesar Sauce	
• Diaframma di Manzo con Misticanza (12)	16
• Beef Diaphragm with Season Herbs	
• Coscia di Pollo al Forno con Patate e Senape (10)**	16
• Baked Chicken Thigh with Potatoes and Mustard	
• Tiramisù (1,3,7)	6
• Typical Italian Dessert	
• VINO BIANCO mestè	7
• VINO ROSSO mestè	7
• ARABICA, PERU' 100%, NATURALE Torrefazione Vittoria, Cremona	2
• <u>Acqua ½ litro</u>	1
• <u>Acqua 1 litro</u>	2
• <u>Coperto e pane di Pan e Davide Longoni</u>	2

* Prodotto Surgelato all'Origine

** Prodotto Acquistato Fresco, Abbattuto da Noi per Una miglior Conservazione



ALLERGENI

- GLUTINE - 1
- CROSTACEI E DERIVATI - 2
- UOVA - 3
- PESCI E DERIVATI - 4
- ARACHIDI E DERIVATI - 5
- SOIA E DERIVATI - 6
- LATTE E DERIVATI - 7
- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
- SEDANO E DERIVATI - 9
- SENAPE E DERIVATI - 10
- SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
- LUPINO E DERIVATI - 13
- MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
- POMODORO E DERIVATI - 15
- FAVE E DERIVATI - 16