

LA CUCINA

Crocchette di scarola patate e olive taggiasche

Su french dressing

Azienda Agricola Biologica Tre Colli

9

Flan di ceci

Con misticanza di campo al distillato Eau de Vi de Vin Alsaziano

Azienda Agricola Biologica Tre Colli

9

Tartare di Fassona Piemontese

Con senape di Digione in grani e coulis di frutti rossi

15

Il fritto di Alici del Tirreno

Con riduzione di menta

14

Baccalà Mantecato

Su cialda di polenta

12

Totanetti del Tirreno in guazzetto

Con crostini di pane a lievitazione naturale

14

L'Amatriciana

*Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice e pepe nero al mulinello
Agricoltura Eroica Senatore Cappelli*

13

Tagliolino fresco al ragù d'Anatra

*Con riduzione di Porto e prugne
Pastificio Secondi*

15

Risotto alla zucca mantovana

*Con il tartufo nero estivo di Spello de Il Tartufo di Paolo
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella*

18

Polpette della tradizione

Al sugo di pomodoro e basilico

10

Baccalà pil pil

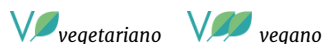
Baccalà cotto a bassa temperatura, accompagnato dalla sua maionese e spinaci

20

Petto d'Anatra

*Cotto a bassa temperatura con Senape di Digione, salsa allo scalogno balsamico
e porri in agrodolce*

18



*Il nostro pescato arriva fresco dal banco del mercato Rio pesca a piazza dell'Unità
Scegliamo verdure di stagione nei mercati rionali, cercando prodotti il più possibile a km 0*

*Tutti i nostri prodotti Ittici e i crudi di carne sono acquistati freschi e sottoposti a trattamento termico per le finalità di bonifica
sanitaria secondo il vigente regolamento CE 853/2004.*