

LA CUCINA

V **Crocchette di scarola patate e olive taggiasche**^(3,7)

*Su french dressing
Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

9

V **Tortino di cavolo nero con radicchio in agrodolce**^(3,7)

*Su fonduta di parmigiano e pecorino ⁽⁷⁾
Azienda Agricola Biologica Tre Colli*

9

Tartare di Fassona Piemontese^(3,10)

Con senape di Digione e french dressing

14

Baccalà Mantecato^(4,7)

Su cialda di polenta

12

Il fritto di Alici del Tirreno^(1,4)

Con chutney di pompelmo


14

L'Amatriciana^(1,7)
Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice e pepe nero al mulinello
Agricoltura Eroica Senatore Cappelli

13

Tagliolino fresco al ragù d'Anatra^(1,3,9)
Con riduzione di Porto e prugne
Pastificio Secondi

15

 Risotto alla zucca mantovana⁽⁷⁾
Con salsa tartufata all'Umbra⁽⁴⁾
Riso Carnaroli Azienda Agricola Catella

18

Polpette della tradizione^(1,7,9)
Al sugo di pomodoro e basilico

10

Baccalà pil pil⁽⁴⁾
Baccalà cotto a bassa temperatura, accompagnato dalla sua maionese e spinaci

20

Guancia di maiale⁽⁹⁾
Laccata al miele e accompagnata dalle verze al balsamico

18



vegetariano



vegano

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.

1)glutine 2)crostacei 3)uova 4)pesce 5)arachidi 6)soia 7)latte 8)frutta a guscio 9)sedano 10)senape 11)semi di sesamo 12)anidride
solforosa e solfiti 13)lupini 14)molluschi

Il menu completo con tutti gli allergeni è disponibile per la consultazione.