



SFIZI

per iniziare

Frittelle alle erbe

Pizza frita alla maggiorana, erba cipollina e salvia, servita con salsa di pomodoro alla puttanesca

7 €

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais servito con marmellata di cipolle rosse

8 €

Gazpacho

Vellutata fredda di pomodoro, peperone e cetriolo, servita con pesche, crostini di pane e cipolla rossa agrodolce

9 €

Mondeghini

Polpette milanesi di bollito di manzo servite con maionese al rafano e cipolla rossa agrodolce

11 €

PASTA

fresca fatta in casa

Norma

Ravioli di semola di grano duro, ripieni di salsa di pomodoro e melanzane, serviti con ricotta infornata, pomodorini confit e basilico

12 €

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante

13 €

La Fresca

Due varietà di pasta corta trafilata da noi in bronzo, gamberi rossi di Sicilia, mazzancolla scottata, pomodorini marinati agli agrumi e basilico

15 €

E POI

altre specialità

Falafel Roll

Rotolo di frumento ripieno di polpette speziate di ceci e piselli, salsa yogurt e menta, salsa chili, hummus di fagioli neri, insalata iceberg e pomodori

12 €

Pastrami Sandwich

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard

14 €

Squid & chips

Seppia arrostita servita con panelle di ceci e salsa yogurt con finocchietto e cetriolini

15 €

Baccalà e piselli

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura servito con crema di piselli freschi, yogurt e cialda all'olio extravergine d'oliva

16 €

DOLCI

fatti in casa

Tropicana, yeah !

Spuma di lemon curd, chutney di ananas, cocco fresco e il suo latte

6 €

Cioccolato e banana

Cremoso di puro cioccolato fondente a base acqua, arachidi sabbiati e sorbetto di banana

6 €

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale, croccante alle mandorle, caffè e liquirizia

6 €

ZIBO

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

1/2 LITRO | 1 € 1 LITRO | 2 €

BIBITE

Niasca Portofino

in bottiglia di vetro 0,25 cl 3 €


-  Limonata
-  Mandarinata
-  Chinotto
-  Tonica
-  Aperitivo analcolico


Niasca utilizza per la produzione delle sue bibite esclusivamente materia prima di origine naturale, coltivata nel golfo del Tigullio.


BIRRA


artigianale della casa

in bottiglia da 33 cl 5 €

 Zebra - "veloce"
Lager, 4,9 % vol


 Istrice - "pungente"
Blanche, 5,5 % vol

 Boa - "avvolgente"
Apa, 5,5 % vol

 Orsa - "morbida"
Bock, 6,2 % vol

Le nostre birre vengono prodotte nel Parco del Ticino in collaborazione con un'azienda agricola che utilizza orzo e luppolo coltivati nei propri campi.

alla spina 40 cl 6 €

 Baba
Weissbier
6,4 % vol

Le illustrazioni presenti sul menù, le etichette delle nostre birre e le carte da parati sono di Gianluca Biscalchin.

CAFFÈ 1,5 €

AMARI 3 € - 5 €


DISTILLATI 5 € - 8 €

A pranzo il coperto non si paga

*
Coperto serale 2 €

BOLLICINE


Prosecco Col Fondo
DOCG, "L'essenziale"
Ruge
Veneto 11 % vol  18 €


Lugana Metodo classico
DOC,
Sguardi di Terra
Lombardia 12 % vol  28 €


Franciacorta Brut DOCG,
Corte Fusia
Lombardia 12,5% vol  28 €

I vini al calice sono segnati alla lavagna oppure potete chiederli direttamente a noi !

VINO BIANCO

Falanghina IGT,
"Aminta",
Antica Hirpinia
Campania 13% vol  18 €


Vermentino di Sardegna
DOC "Benas",
Cantina della Vernaccia
Sardegna 13,5 % vol  18 €


Ribolla Gialla DOC,
Petrucco
Friuli 13% vol  20 €


Verdicchio di Matelica
DOC, Collestefano
Marche 12% vol  24 €

VINO ROSSO

Montepulciano D'Abruzzo
DOC,
"Avo", Valle Martello
Abruzzo 13%vol  18 €

Barbera D'Asti DOCG,
Franco Roero
Piemonte 14,5%vol  20 €

Sangiovese DOC,
"Timòteo"
Di Sante
Marche 13,5 %vol  20 €

Syrah DOC,
"Bellifolli"
Valle dell'Acate
Sicilia 13% vol  22 €

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

