



## 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 €

### Tonnarelli

Pasta lunga di grano arso trafilata da noi in bronzo, mantecata con burro, acciughe e servita con pane croccante e scorza di limone

14 €

## 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 €

### Beccafico

Alici impanate a due a due con pinoli, uvetta e prezzemolo, servite con maionese al lime e un'insalatina di misticanza e arance

15 €

### Baccalà e caponata

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura servito con caponata siciliana di verdure, pinoli, mandorle, uvetta e una cialda alle olive

16 €

## DOLCI

fatti in casa

### Panna cotta e fichi

Panna cotta alla vaniglia servita con fichi freschi, la loro marmellata e sfoglia croccante alla cannella

6 €

### Cioccolato e banana

Cremoso di puro cioccolato fondente a base acqua, arachidi sabbiate 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 €

CAFFÈ 1,5 €

AMARI 3 € - 5 €

DISTILLATI 5 € - 8 €

A pranzo il coperto  
non si paga

\*

Coperto serale 2 €

# 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.

## VINO DELLA CASA


1/4 LITRO | 7 €

1/2 LITRO | 12 €

1 LITRO | 18 €

## 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  19 €


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.

