



SFIZI

per iniziare

Frittelle alle erbe

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

8 €

Primosale

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

8 €

Arancini

Arancini di risotto al radicchio con cuore di provola affumicata

10 €

Burrata e...

Burratina pugliese affumicata, carciofi della casa in olio extravergine e menta, e cipollotte borettane agrodolci

11 €

Animelle

Animelle di vitello fritte, impanate con nocciole e servite con salsa vinaigrette

13 €

PASTA

fresca fatta in casa

Pizzoccheri

Ravioli di grano saraceno, ripieni di verze e patate, serviti con Casera valtellinese filante e salvia frita

12 €

Pasta e fagioli

Due varietà di pasta corta trafilata da noi in bronzo, crema di ceci e fagioli, cavolo nero fritto e lardo di Colonnata

12 €

Carbonara

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

13 €

Gyoza

I tipici ravioli giapponesi con farina di riso, ripieni di ossobuco di vitello alla milanese, prima cotti a vapore e poi piastrati, serviti con una salsa di midollo e zafferano

14 €

E POI

altre specialità

Zucca e nociola

Zucca arrosto, cialda di nocciole tostate e riduzione cremosa alla salvia

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 €

Baccalà

Baccalà mantecato con olio extravergine d'oliva servito con polenta taragna frita e topinambur cotto al forno

16 €

Brasato alle prugne

Cappello del prete di manzo brasato con porto e prugne secche, servito con purè di patate affumicate

18 €

DOLCI

fatti in casa

Monte Bianco

Crema ai marroni, sorbetto di castagne, panna montata alla vaniglia e crumble al cacao

7 €

Millefoglie

Millefoglie croccante, caramello salato e mele renette, servita con yogurt greco e crunchies al cioccolato biondo

6 €

Catalana a modo nostro

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

6 €

CAFFÉ

sostenibile ed equosolidale,
origine Laos **1,5 €**

AMARI 4 € - 5 €

DISTILLATI 5 € - 9 €

COCKTAILS 8 € - 10 €

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
-  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 €

 Orca
Ipa
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  30 €

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

VINO BIANCO

Passerina IGT,
Bastianelli
Marche 13% vol  20 €


Insolia "Bellifolli"
Valle dell'Acate,
Sicilia 13,5 % vol  21 €


Ribolla Gialla DOC,
Petrucco
Friuli 12,5 % vol  22 €


Verdicchio di Matelica
DOC, Collestefano
Marche 12% vol  25 €

VINO ROSSO

Valpolicella Classico DOC,
"Valpolesela", Manara
Veneto 12,5%vol  20 €

Dolcetto D'Alba DOC,
Ca' du Luin
Piemonte 13 %vol  21 €

Maremma Toscana DOC
"Balla la Vecchia",
SanFelo, Toscana 13 %vol  22 €

Syrah DOC,
"Bellifolli"
Valle dell'Acate
Sicilia 13% vol  23 €

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.

