



SFIZI

per iniziare

Frittelle di patate alle erbe

con maggiorana, erba cipollina e salvia, servite con yogurt greco al lime

8 €

Panelle

Panelle di farina di ceci servite con una leggera salsa aioli, limone e pepe macinato fresco

8 €

Primosale

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

9 €

Arancini

Arancini di risotto agli asparagi con cuore filante di toma, serviti con salsa in stile fricasea

11 €

Mondeghini

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

11 €

PASTA

fresca fatta in casa

Puttanesca

Fagottini di semola di grano duro, ripieni di salsa di pomodoro, olive taggiasche e capperi, serviti con acciughe, frutto del capperio e basilico

12 €

Tonnarelli

Pasta lunga di semola trafilata da noi in bronzo, con vongole, cozze, salsa di spinacino e crumble di pane rosso profumato al limone

13 €

Carbonara

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

13 €

Gyoza primavera '90

Gyoza ripieni di spalla cotta di maiale e besciamella, serviti su crema di piselli freschi

14 €

E POI

altre specialità

Uovo alla shakshuka

Uovo pochè servito con salsa speziata di pomodoro, pomodorini freschi marinati al cumino e cialda di grano saraceno

12 €

La nostra porchetta

Porchetta homemade di maiale della cascina con finocchietto, salvia e rosmarino, servita con insalatina di finocchi e arance

13 €

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 €

Ombrina

Trancio di ombrina del mediterraneo cotta a bassa temperatura e servita con patate, fagiolini ed emulsione al basilico

21 €

DOLCI

fatti in casa

Passion cheesecake

Soffice di formaggio fresco, frutto della passione e crumble di cacao amaro

6 €

Catalana a modo nostro

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

6 €

Bunet croccante

Bunet piemontese di cacao e amaretti, rivestito di cioccolato e servito con panna montata e caramello salato

7 €

CAFFÉ

sostenibile ed equosolidale,
origine Laos 1,5 €

AMARI 4 € - 7 €

DISTILLATI 7 € - 10 €

COCKTAILS 8 € - 12 €

A pranzo in settimana il coperto
non si paga

*

Coperto serale e sabato a pranzo 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

 1/2 litro 13 €
1 litro 24 €


FELCE BIANCO


Trebbiano + Vermentino + Malvasia


FELCE ROSSO

Sangiovese+ Canaiolo nero + Alicante

BOLLICINE


"Tribolà" - Pinot grigio
rifermentato in bottiglia,
Monte dei Roari,
Veneto 11% vol  21 €


"Annuale" - Prosecco
Brut millesimato,
Ruge,
Veneto 11 % vol  26 €


"Susumante" - Rosato brut
L'archetipo,
Puglia 13% vol  30€

Franciacorta Brut DOCG,
Corte Fusia,
Lombardia 12,5% vol  32€

VINO BIANCO


"Aminta" - Falanghina,
Antica Hirpinia,
Campania 13% vol  21€

"Niamh" - Passerina,
Bastianelli,
Marche 13% vol  23 €


"Monte dei frati" -
Vermentino,
La Felce,
Liguria 12,5% vol  26 €


I vini al calice sono segnati alla lavagna oppure potete chiederli direttamente a noi! 6-8€

VINO ROSSO

"Bellifolli"- Syrah,
Valle dell'Acate,
Sicilia 13% vol  24 €

"Balla la Vecchia" - Cabernet
Sauvignon + Merlot,
San Felo,
Toscana 13 %vol  26 €

"Lèzer" - Teroldego,
Foradori,
Trentino 12,5 %vol  28€
(servito fresco)

"Scapigliato" - Ciliegiolo +
Aleatico,
Calafata,
Toscana 11,5 %vol  30 €
(servito fresco)

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.

