

Gli assaggi

<i>0~ Olive ascolane</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>1~ Tostone cotto, fontina</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>2~ Tostone cotto, fontina, salsa</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>3~ Fiori di zucca pastellati fritti</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>4~ Anelli di cipolla pastellati fritti</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>5~ Crocchette di pollo e patatine</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>6~ Jalapeno</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>7~ Patatine fritte classiche o con buccia</i>	<i>€ 4,00</i>

Piadine

<i>8~ Piadina fontina, cotto e maionese</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>9~ Piadina mozzarella, crudo, insalata e pomodori</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>10~ Piadina bresaola, rucola, grana e olio evo</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>11~ Piadina fontina, zucchine e melanzane</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>12~ Piadina briè, speck e salsa tonnata</i>	<i>€ 6,50</i>

Hamburger

26~HAMBURGER CLASSICO con PATATINE FRITTE € 10,00

Pane artigianale, Scottona, Insalata, Pomodoro, Cheddar

27~HAMBURGER TIROLESE con PATATINE FRITTE € 11,00

*Pane artigianale, Scottona, Insalata, Cheddar, Cetrioli,
bacon croccante, Maionese*

28~HAMBURGER OKTOBERFEST con PATATINE FRITTE €13,80

*Pane artigianale, Scottona, Insalata, Pomodoro, Cheddar,
Uovo, Cipolla caramellata, ketchup e maionese*

28A~HAMBURGER MAXY con PATATINE FRITTE € 19,00

*Pane artigianale, 400g Scottona, Cheddar , Uovo, Bacon,
Cipolla caramellata, ketchup e maionese.*

Panino gourmet sandwich

29~Gorgo, Mortadella, Granella di pistacchi € 16,00

30~Bresaola Angus, Rucola, Scaglie di Grana,

Sale, Pepe, Olio EVO € 16,00

31~Bufala, Crudo di Parma, cipolle caram., rucola € 16,00

32~Mozzarella, Cotto, Funghi, Insalata e carciofi € 16,00

32A~ Briè, Speck, Funghi e rucola € 16,00

Possibilità Versione mini € 8,00

Menù di carne

37~TAGLIATA DI BUFALA (200gr) € 15,50

Servita con Misticanza, Pomodorini, Patatine fritte

37A~TARTARE di Bufala battuta a coltello € 15,50

Servita con condimenti e tuorlo d'uovo

38~ FIORENTINA 37 giorni di frollatura all'etto € 4,80

39~ COSTATA DI FASSONA all'etto € 4,80

40 giorni di Frollatura servita con misticanza e patatine fritte

il Piacere del Tagliere

40~VERDURE GRIGLIATE con TOMA PIEMONTESE € 9,00

41~TAGLIERE di SALUMI E FORMAGGI € 15,50

42~TAGLIERE SALUMI € 14,00

43~ MOZZARELLA DI BUFALA e CRUDO DI PARMA € 12,00

44~ BRESAOLA con RUCOLA E GRANA € 10,00

45~ PANE con CROSTINI HOMEMADE € 2,00

Insalatone

33~ Insalata, mozzarella, pomodoro, carote e mais € 8,00

34~ Misticanza, pomodoro, carote, grana, mela e noci € 9,00

35~ Misticanza, pomodoro, mozzarella, tonno e carote € 8,00

36~ Misticanza, pomodoro, carote, cotto, funghi, carciofi € 9,00

Puccia Pugliese

13 ~ Briè, Speck, Funghi, Rucola € 7,00

14 ~ Fontina, Cotto di Parma, Misticanza, Maionese € 6,00

15 ~ Mozz., Zucchine, Melanzane, Peperoni alla griglia € 5,50

16 ~ Stracciatella, Pomodorini Confit, Crudo, Maionese € 7,00

17 ~ Mozz. Bufala, Pancetta, Crema di Carciofi, Rucola € 7,00

18 ~ Fontina, Tonno, Cipolla, insalata e capperi € 6,00

19 ~ Fontina, Pomodoro, Funghi, Carciofi, Salamino pic. € 6,50

Aggiunte € 0,50

Scrocchiarella Gourmet

19 ~ STECCATA € 9,80

Philadelphia, Pancetta, zucchine, cacio e pepe

20 ~ PARMIGIANA € 9,00

Mozz.Bufala, Melanzane, Pesto e Parmigiano

21 ~ ORTOLANA € 9,00

Mozz., Zucchine, Melanzane, Peperoni e Scaglie di grana

22 ~ CANTABRICO € 12,00

Stracciatella, Pom.Confit, Acciughe d.Cantabrico e Capperi

23 ~ PORCINI € 13,00

Mozzarella di Bufala, Porcini e Crudo di Parma

24 ~ MARGHERITA € 8,00

Mozzarella, pomodoro e origano

25 ~ CAPRICCIOSA € 9,50

Mozz., pomodoro, funghi, carciodi, cotto e origano

25A~ SCROCCHIARELLA DELLO CHEF € 10,50

Mortadella, stracciatella, Granella di Pisacchio e olio EVO

25B ~ SCROCCHIARELLA AI FORMAGGI € 9,50

Mozzarella, Gorgonzola, Briè e Grana

Specialità di primi piatti proposti dalla Chef

~ Bigoli cacio e pepe	€ 12,00
~ Pennette al salmone	€ 10,00
~ Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
~ Spaghetti aglio olio e peperoncino	€ 8,00
~ Casoncelli di Barbariga al bacos	€ 9,00
~ Trofie al pesto di basilico alla genovese	€ 8,00
~ Tagliatelle con ragù alla Bolognese	€ 9,00

La Nostra selezione di Vini

~ Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.

Az. agr. Bortoluz Pierina (TV)

Bottiglia 750ml € 19,00

Al calice € 12,00

Bianchi fermi

~ Lugana D.O.C.

Az. Agr. Citari Desenzano del Garda

Bottiglia 750ml € 19,00

Al calice € 12,00

~ Lugana D.O.C.

Cantina Valtenesi, Moniga del Garda

Bottiglia 750ml € 19,00

Al calice € 12,00

Rossi

~ Syrah I.G.P.

Tenute Orestadi, Gibellina

Bottiglia 750ml € 19,00

Alcalice € 12,00

~ Appassimento Passito

Domini Veniti

Bottiglia 750ml € 19,00

Al calice € 12,00