

# *I Nostri primi*

<i>Tagliolini fatti in casa con ragù di carne</i> <sup>(1,3,9)</sup>	€ 10,00
<i>Tortelli di zucca al burro fuso, salvia e mandorle tostate</i> <sup>(1,3,5,6,7,8,9)</sup>	€ 11,00
<i>Casoncelli Tradizionali di Barbariga con burro fuso salvia e pancetta croccante</i> <sup>(1,3,6,7,9)</sup>	€ 11,00
<i>I Tortelli Cremaschi del Du</i> <sup>(1,3,7,8)</sup>	€13,00
<i>Paccheri al pesto di pistacchi con tartare di gambero di Mazara del Vallo</i> <sup>(1,2,3,4,7,8,15)</sup>	€16,00
<i>Riso Venere saltato con zucchini e gamberi accompagnato da una crema di peperoni</i> <sup>(1,4)</sup>	€15,00

*\*Ricordiamo ai nostri ospiti che Tagliolini, Tortelli Cremaschi sono fatti da noi.*

# LE NOSTRE CARNI

## MANZO

*Bistecca con osso di Fassona Piemontese (Macelleria Cazzamali)*

*All'etto € 7,50*

*Rib-Eye Steak, detta anche la Costata della Croce*

*(Macelleria Cazzamali) (circa 600 gr)*

*All'etto € 7,50 € 7,50*

*Tagliata flat iron steak (200 g circa) di razza Piemontese con  
verdure grigliate e patate al forno<sup>(7)</sup> (Macelleria Cazzamali) € 19,00*

*Arrosto di vitello con patate al forno<sup>(7)</sup> € 15,00*

*Battuta di Fassona (130 gr circa) su misticanza e pomodorini con patate  
al forno scaglie di grana e senape in grani (Macelleria Cazzamali)<sup>(10)</sup>*

*€ 16,00*

*Carpaccio di Black Angus con rucola e scaglie di grana<sup>(7)</sup>*

*€ 13,00*

*Giotto di Fassona Piemontese (300 gr) con verdure grigliate e patate  
al forno<sup>(7)</sup> (Macelleria Cazzamali) € 16,00*

*Panino Giottino<sup>(1,3,5,7,11)</sup>: Giotto 150 gr (Macelleria Cazzamali), Bacon,  
Formaggio Cheddar, Maionese, Pomodoro, Insalata e Patatine  
Fritte € 13,00*

*Panino Nebbie<sup>(1,3,5,7,10,11)</sup>: Giotto 150 gr (Macelleria Cazzamali), Bacon, Formaggio  
Cheddar, Maionese, Cipolle caramellate e Patatine Fritte € 14,00*

*Panino Battuto<sup>(1,3,5,7,11)</sup>: Battuta di Manzo 150 gr (macelleria  
Cazzamali), Maionese, Carciofi e Scaglie di grana e Patatine Fritte  
€ 16,00*

*Roast-beef con patate al forno, scaglie di grana e rucola<sup>(7)</sup>  
€ € 15,00*

*Costoletta di vitello impanata<sup>(1,3,5)</sup> con patatine fritte o patate al  
forno € 22,00*

*Polpettine di carne su ristretto di pomodoro arrosto e ricoperte di  
stracciatella vaccina<sup>(1,3,6,7,8,9)</sup> € 10,00*

*Vitello tonnato<sup>(3,4,5)</sup> € 13,00*

## ***MAIALE***

*Piatto di prosciutto crudo Galloni 24 mesi* € 13,00

*Tagliere di Salame* € 10,00

*La Maialata del Du<sup>(7)</sup> (Wurster, Salamella, Porchetta, Pancetta, Crauti, Verdure, Patate al forno)*

€ 15,00

## ***POLLO***

*Pollo alla griglia con patate al forno* € 11,00

*Bocconcini di pollo fritto con patatine fritte<sup>(1, 3, 5)</sup>* € 10,00

## PESCE

*Acciughe del Cantabrico Nardîn (50 gr) accompagnate da pane  
bruschettato e burro di Isigny <sup>(1,4,7)</sup> € 16,00*

*Frittura di paranza con patatine fritte <sup>(1,2,4,8,14)</sup> € 15,00*

*Trancio di tonno alla piastra con insalatina e patate al forno <sup>(4)</sup> € 16,00*

*Polpo alla griglia con verdure grigliate <sup>(4,7)</sup> €16,00*

## CAVALLO

*Guancia di cavallo con polenta e patate al forno <sup>(7,9,12)</sup> € 16,00*

*Battuta di cavallo su misticanza e pomodorini con patate al forno scaglie di grana  
e senape in grani <sup>(10)</sup> € 16,00*

*TRAVAGLIATINA (circa Kg 1,5) € 7,50 all'etto*

# FORMAGGI

<i>Salva alla piastra</i> <sup>(7)</sup>	€ 12,00
<i>Salva fritto</i> <sup>(1,3,5,7,11)</sup>	€10,00
<i>Sticks di Mozzarella impanata fritta</i> <sup>(1,3,5,7,11)</sup>	€ 8,00
<i>Formaggi con miele</i> <sup>(7)</sup>	€15,00

# VERDURE

<i>Tagliere di verdure grigliate</i> <sup>(7)</sup>	€12,00
<i>Patatine fritte</i> <sup>(5)</sup>	€ 4,00
<i>Olive all'Ascolana</i> <sup>(1,2,3,4,6,7)</sup>	€ 6,00
<i>Insalata "O sole mio" (insalata verde, pomodoro, carciofi, olive Taggiasche, acciughe del Cantabrico e burratina)</i> <sup>(1,4,7)</sup>	€ 12,00

*Tagliere di piadine grande* <sup>(1,7)</sup> € 20,00

- *Cotto, mozzarella, pomodoro, origano*

- *Speck, brie, funghi*

- *Crudo, squacquerone, rucola*

*Tagliere di piadine piccolo* <sup>(1,7)</sup> € 13,00

- *Cotto, mozzarella, pomodoro, origano*

- *Crudo, squacquerone, rucola*

*\*L'impasto della piadina contiene lattosio*

*Pinsa con pomodoro fresco, mozzarella, burrata, olive taggiasche,  
acciuga, basilico e Origano* <sup>(1,4,6,7)</sup>

€12,00

*L'aggiunta di ogni ingrediente comporta la maggiorazione di € 1,00*

# *Dolci*

## *Fatti da Noi*

<i>Tiramisu</i> <sup>(1,3,6,7,8)</sup>	€6,00
<i>Piadina con nutella</i> <sup>(1,5,6,7,8)</sup>	€ 6,00
<i>Crostatina con nutella</i> <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 6,00
<i>Panna cotta</i> <sup>(7)</sup>	€ 6,00
<i>Sbrisolona</i> <sup>(1,7,8)</sup>	€6,00
<i>Salame al cioccolato</i> <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>	€6,00
<i>Meringata del Du</i> <sup>(3,7)</sup>	€ 6,00
<i>Torta di mele</i> <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 6,00
<i>Sorbetto</i>	€6,00

## *Bindi*

<i>Coppa di gelato al fior di latte</i> <sup>(7)</sup>	<i>Bindi</i>	€ 5,00
<i>Con aggiunta di caffè</i>		€ 6,00
<i>Con ciliegine di Massenez</i>		€ 8,00

## *SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) malto destrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcool etilico di origine agricola.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso Lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcool etilico di origine agricola; b) Lattolo.*
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*