

I Nostri primi

Tagliolini fatti in casa con ragù di carne ^{(1,3,9)*}

€ 10,00

Tortelli di zucca al burro fuso, salvia e mandorle tostate ^{(1,3,5,6,7,8,9)*}

€ 11,00

*Casoncelli Tradizionali di Barbariga con burro fuso salvia e pancetta
croccante* ^{(1,3,6,7,9)*}

€ 11,00

I Tortelli Cremaschi del Du ^{(1,3,7,8)*}

€13,00

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

LE NOSTRE CARNI

MANZO

Bistecca con osso di Fassona Piemontese (Macelleria Cazzamali)

Con patate al forno

All'etto € 7,50

Rib-Eye Steak, detta anche la Costata della Croce

(Macelleria Cazzamali) (circa 600 gr) con patate al forno

All'etto € 7,50 € 7,50

*Tagliata flat iron steak (200 g circa) di razza Piemontese con patate
al forno (Macelleria Cazzamali) € 19,00*

*Arrosto di vitello con patate al forno **

€ 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)⁽¹⁰⁾*

€ 16,00

Roast beef con patate al forno, scaglie di grana e rucola € 15,00

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

*Panino** Giottino^(1,3,5,7,11): Giotto 200 gr (Macelleria Cazzamali), Bacon,
Formaggio Cheddar, Maionese, Pomodoro, Insalata e Patatine
Fritte** € 13,00*

*Panino** Nebbie^(1,3,5,7,10,11): Giotto 200 gr (Macelleria Cazzamali), Bacon, Formaggio
Cheddar, Maionese, Cipolle caramellate e Patatine Fritte** € 14,00*

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

Costoletta di vitello impanata e fritta con patate^(1,3) € 20,00

CONIGLIO

Fegato con cipolle € 10,00

Coniglio arrosto con polenta e patate € 16,00

MAIALE

Tagliere di Crudo Galloni 30 mesi € 15,00

Tagliere di salame € 10,00

Piatto di salamella, Wuster con patatine fritte € 10,00

POLLO

Petto di pollo alla griglia con patate al forno € 11,00

Bocconcini di pollo fritto con patatine fritte ^{(1, 3, 5)*} € 10,00

PESCE

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

*Polpettine di Baccalà su ristretto di pomodoro arrosto con
emulsione di prezzemolo* ^{(1,3,6,7,8,9)*} €10,00

Bocconcini di Baccalà impanato con patatine fritte €15,00

FORMAGGI

Salva alla piastra ⁽⁷⁾ € 12,00

Salva fritto ^{(1,3,5,7,11)*} €10,00

Formaggi con miele per 2 persone ⁽⁷⁾ €15,00

VERDURE

<i>Tagliere di verdure grigliate ⁽⁷⁾</i>	<i>€12,00</i>
<i>Patatine fritte⁽⁵⁾ °°</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Olive all'Ascolana ^{(1,2,3,4,6,7)**}</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Insalata e pomodoro</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Insalata o Sole Mio (insalata,pomodoro,olive taggiasche,acciuغه e burrata)</i>	<i>€12,00</i>

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

€ 12,00

Tagliere di piadine grande ^{(1,7)}*

€ 20,00

- *Cotto Mozzarella pomodoro origano*
- *Crudo squacquerone rucola*
- *Speck brie funghi*

Tagliere di piadine piccolo ^{(1,7)}*

€ 13,00

- *Cotto Mozzarella pomodoro origano*
- *Crudo squacquerone rucola*

L'aggiunta di ogni ingrediente o varianti comportano la maggiorazione di € 1,00

Dolci

Fatti da Noi

<i>Tiramisu</i> ^{(1,3,6,7,8)*}	€6,00
<i>Piadina con nutella</i> ^{(1,5,6,7,8)*}	€ 6,00
<i>Panna cotta</i> ⁽⁷⁾	€ 6,00
<i>Sbrisolona</i> ^(1, 8)	€6,00
<i>Salame al cioccolato</i> ^{(1,3,5,6,7,8)*}	€6,00
<i>Meringata del Du</i> ^(3,7)	€ 6,00
<i>Torta di mele</i> ^(1,3,8)	€ 6,00
<i>Crostata crema pasticceria fragole</i> ^(1,3)	€ 6,00
<i>Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli</i> ^{**}	€ 6,00

Bindi

<i>Coppa di gelato al fior di latte</i> ⁽⁷⁾	<i>Bindi</i>	€ 6,00
<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 SO₂ 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*

** Prodotti che potrebbero subire abbattimento termico*

*** Prodotti surgelati all'origine*