

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

Paccheri al pesto di pistacchi con tartare di gambero di Mazara del-Vallo ^(1,2,3,4,7,8,15)

€16,00

**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 su patate al forno con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾

€ 13,00

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

Guancialino brasato accompagnato da polenta e patate^(9,12) € 16,00

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

Panino Nebbie^(1,3,5,7,10,11): Giotto 150 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**

Polpettine di carne su ristretto di pomodoro arrosto e ricoperte di stracciatella vaccina ^(1,3,6,7,8,9) €10,00

Costoletta di vitello impanata e fritta con patate^{1,3} €20,00

CONIGLIO

Fegatini con cipolle⁽¹²⁾ € 16,00

MAIALE

Tagliere di Culaccia e coppa del salumificio Bettella € 15,00

Tagliere di salame € 10,00

Stinco disossato accompagnato da polenta con farina di Storo e patate al forno^(9,12) € 14,00

La Maialata del Du⁽⁷⁾ (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^(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

CAVALLO

Bresaola con scaglie di grana e rucola⁽⁷⁾ € 12,00

Filetto di cavallo con patate al forno € 20,00

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

Tagliere di verdure grigliate⁽⁷⁾ € 12,00

Patatine fritte⁽⁵⁾ € 4,00

Olive all'Ascolana^(1,2,3,4,6,7) € 6,00

Insalata e pomodoro € 6,00

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 comporta la maggiorazione di € 1,00

Dolci

Fatti da Noi

Tiramisu ^(1,3,6,7,8) €6,00

Piadina con nutella ^(1,5,6,7,8) € 6,00

Crostatina con nutella ^(1,3,7,8) € 6,00

Panna cotta⁽⁷⁾ € 6,00

Sbrisolona^(1,7,8) €6,00

Salame al cioccolato^(1,3,5,6,7,8) €6,00

Meringata del Du^(3,7) € 6,00

Torta di mele^(1,3,7,8) € 6,00

Sorbetto €6,00

Bindi

Coppa di gelato al fior di latte⁽⁷⁾ *Bindi* € 5,00

Con aggiunta di caffé € 6,00

Con ciliegine di Massenez € 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 alcoolici, 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 alcoolici, incluso alcool etilico di origine agricola; b) Lattiolio.*
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 alcoolici, 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*