

PENA





ANTIPASTI



CENA

ALICI FRITTE <i>con verza marinata alla maionese e senape all'antica</i>	10
FIORI DI ZUCCA. <i>impanati ripieni ai quattro formaggi e alici di Colliure</i>	10
TARTARE DI FASSONA <i>con capperi, uvetta, pinoli e salsa passion fruit</i>	11
CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO <i>con cipolla di Tropea, coriandolo, lime</i>	10
TEMPURA DI FICHI <i>con primo sale impanato e prosciutto San Daniele</i>	10
POLPETTE DI MELANZANE <i>con salsa di pomodoro, verdure e rucola</i>	9



PRIMI



PICI DI GRANO SARACENO <i>fatti in casa alla gricia e fichi</i>	12
TAGLIOLINI AGLI SPINACI <i>fatti in casa con agnello e fave mantecati al pecorino</i>	11
ORECCHIETTE <i>fatte in casa con frutti di mare* e zucchine</i>	12
PAPPARDELLE INTEGRALI <i>fatte in casa cacio e pepe con tartufo</i>	13
STRASCINATI <i>con funghi porcini, salsiccia e crema di bufala</i>	11
LINGUINE <i>alle vongole con pesto di pistacchio</i>	13



SECONDI



CALAMARI RIPIENI <i>di bufala e tartufo con gazpacho di pomodoro</i>	16
POLPO ARROSTO <i>con cime di rapa, patate e stracciatella</i>	16
TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED <i>con patate fritte e salse artigianali</i>	18
SALMONE IN CROSTA DI CHIA* <i>con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne secche</i>	15
SHINITZEL DI POLLO <i>con patatine fritte artigianali e salsa tartara</i>	14
PESCE SPADA <i>alla piastra con insalata di fagiolini, pomodori secchi e senape all'antica</i>	16

SFIZI E TAGLIERI



PATATE FRITTE FATTE IN CASA <i>con salse artigianali</i>	6
TEMPURA DI CALAMARI* <i>con patate e salsa tartara artigianale</i>	12
TAGLIERE DI SALUMI 100% Montefiascone (VT)	12
TAGLIERE DI FORMAGGI <i>servito con confettura</i>	12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO SAN DANIELE.....	13
TAGLIERE VEGANO/VEGETARIANO	10
GRAN MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LAZIALI	18

CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA...6
PATATE FRITTE.....6
FRIARELLI
6
CICORIA RIPASSATA
6
SCAROLA RIPASSATA
6



*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia e mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

CAFFÈ, GELATI E FRUTTA

CAFFÈ COLOSO *servito con selezione di mignon e biscottotti della casa*7
 IL CAFFÈ DI LIEGI: *gelato al caffè, panna montata e caffè espresso*6
 LA DAMA BIANCA: *gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso*6
 COPPA GELATO *Gusti: cioccolato, vaniglia, crema, pistacchio, fragola, limone, caffè*5
 TAGLIATA DI FRUTTA *servita con gelato alla crema artigianale*7



DESSERT ESPRESSI



CRÈME BRULÉE ALLO ZENZERO 6
Crème brûlée artigianale con latte allo zenzero

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7
Torta al cioccolato fondente servita con fragole fresche e coulis di fragole

BAVARESE DI FRAGOLE E LIME 7
Servita con crumble croccanti, crema al lime e menta fresca

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8
Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa, serviti con crema Chantilly e cioccolato fondente Valrhona del Madagascar tiepido

CRUMBLE DI MELE CALDO 8
con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna



DOLCI DEL BANCO



CHEESECAKE6	TIRAMISÙ6
TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA6	TORTA DI MELE CREAMA6
CRUMBLE DI PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO6	CAPRESE DI MANDORLE E CIOCCOLATO6
TARTELLETTA DI FRUTTA CON CREMA6	TORTA DI PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO.....6
SAINT HONORE'.....6	PANNACOTTA AI LAMPONI6

HAPPY END

MOSCATO D'ASTI (<i>Piemonte</i>)5	CAPITOLIUM <i>moscato di Terracina (Lazio)</i>6
LA BELLA ESTATE <i>Moscato passito, (Piemonte)</i>6	ALBAMARINA <i>Catarratto passito, (Sicilia)</i>6
VIN SANTO <i>Sangiovese (Toscana)</i>7	PASSITO <i>Moscato Lipari (Sicilia)</i>8
RECIOTO <i>Valpolicella (Veneto)</i>7	PORTO KOPKE 10 YEARS (<i>Portogallo</i>)8