ANTIPASTI

UOVO POCHÉ 18

Su fonduta di Parmigiano Reggiano, con tartufo nero. 1/3/7/9/12

VAPORATA DI GAMBERI 18

Gamberi al vapore, hummus di ceci e verdure saltate. * 2/11

TARTARE DI MANZO 18

Tartare di manzo condita alla francese. 10

VELLUTATA DI ZUCCA 16

Con acciughe salate e burrata. 4/7

PRIMI

SPAGHETTI AI MUSCOLI 16

Spaghetti Monograno Felicetti, muscoli della Spezia. 1/14

FUSILLONE AGLI SCAMPI 20

Fusillone di Gragnano, scampi e bisque. * 1/2/9

CAPPELLACCI DI CINTA SENESE 18

Ripieni di Cinta Senese, in brodo di castagne con aceto balsamico. 1/3/7/12

TAGLIATELLE AL RAGÙ 16

Tagliatelle fatte in casa al ragù di manzo. 1/3/7/9

GNOCCHI AL PESTO 16

Gnocchi di castagne al pesto ligure. 1/3/7/8

Senza glutine Vegetariano

COPERTO € 3,00

** In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto di alta qualità surgelato o congelato all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

SECONDI

BACCALÀ 22

Su crema di patate e porri, con pomodori arrosto. 4

MOSCARDINI ALLA LUCIANA 20

In umido con salsa di pomodoro, olive taggiasche e capperi. * 9/12/14

PANCIA DI MAIALE 20

Cotta a bassa temperatura, con cavolo rosso in agrodolce alle mele. 12

ENTRECÔTE 28

Alla griglia (250 g), patate al forno e fondo al vino rosso. 7/9/12

PARMIGIANA 16

Melanzane, ricotta salata, emulsione di olio EVO e basilico. 7/9

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI 16/21

Degustazione di 3 o 5 formaggi italiani d'eccellenza serviti con dolci contrasti. 1/7/8/11

DOLCI

TIRAMISÙ 7

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè. 1/3/7

MOUSSE AL CIOCCOLATO 7

Cioccolato fondente 70%, arancia candita e cioccolato bianco alla tequila. 3/7

MILLEFOGLIE 8

Crema pasticcera e frutti di bosco. 1/3/7

GELATO 7

Gelato alla crema, crumble di frolla, salsa al mou salato. 1/3/7

SCIACCHETRÀ E CANESTRELLI 12

Sciacchetrà (40 ml) e canestrelli della tradizione. 1/3/7/8/12

LE PROPOSTE BISTROT

CLUB SANDWICH 21 su richiesta

Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova, lattuga e petto di pollo, servito con patatine fritte. 1/3/6/7/10

CHEESEBURGER 21

Bun al latte, burger di Angus (200 g), bacon, formaggio, misticanza, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte. 1/3/7/12

VEGGIE BURGER 21

Bun al latte, burger vegetale, formaggio, misticanza, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte. 1/3/6/7/12

CAESAR SALAD 18

Misticanza con pollo, Parmigiano Reggiano, pomodorini confit, bacon croccante, crostini di pane e salsa Caesar. 1/3/4/7/10

VEGGIE SALAD 16

Misticanza, pomodorini confit, noci caramellate, avocado, semi di girasole e citronette agli agrumi. 8

PIZZE GOURMET

MONTEROSSO 18 su richiesta

Stracciatella, pomodorini confit e acciughe di Monterosso. 1/3/4/6/7/8/10/11

BURRATA E CRUDO 18 su richiesta

Salsa di pomodoro, burrata e prosciutto crudo di Parma. 1/3/6/7/8/10/11

COTTO E TARTUFO 18 su richiesta

Prosciutto cotto, Brie e tartufo. 1/3/6/7/8/10/11

Legenda degli allergeni

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei. **3. Uova** e prodotti a base di uova. **4. Pesce** e prodotti a base di pesce. **5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi. **6. Soia** e prodotti a base di soia. **7. Latte** e prodotti a base di latte. **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. **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 e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. **13. Lupini** e prodotti a base di lupini. **14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Senza glutine Vegetariano