



ANTIPASTI

- *(3;6;7;8) - Uovo pochè con spinaci in tre consistenze € 10
- *(1;6;7;8;9;10) - Bruschetta di segale con pancia di maiale CBT 24 ore, cipolla sotto aceto e panna acida € 12
- *(5;7) - Prosciutto crudo con burrata e miele al limone € 14
- *(1;3;6;9) - Piccoli toast di pasta fillo ripieni di coda di bue alla vaccinara e crema allo zenzero € 13
- *(1;3;5;7) - Cavolfiori alla francese e maionese al basilico € 10

PRIMI

- *(7,12) - Risotto ai funghi invernali e cenere di cipolla € 13
- *(1;3;7;8) - Tagliolini al burro acciughe, finocchietto selvatico, nocciole tostate e limone fermentato € 12
- *(1;3;7;9) - Orecchiette con crema di salsiccia, spinaci saltati, soncino e speck croccante € 13
- *(1;3) - Spaghetti alla carbonara € 13
- *(1) - Spaghetti alla amatriciana € 13
- *(3;7;9) - Vellutata di verdure di stagione con tuorlo affumicato e stracchino € 12

SECONDI

- *(6;7;9) - Spalla di maiale CBT 24 ore con crema di topinambur e cavolo nero € 18
- *(1;7;9) - Ossobuco in gremolada e purè di patate € 19
- *(7;9) - Filetto di manzo glassato con spinaci al burro e crema di castagne al miele € 21
- *(1;3;5) - Cotoletta di vitello alla milanese € 22
- *(4;7;9) - Polpo scottato con crema di zucca, yogurt aromatizzato alle erbe e uova di lompo € 19
- *(1;3;4;5;14) - Calamari fritti e maionese all'ostrica € 21

CONTORNI

- *(5;8) - Insalata di stagione € 5
- *(5;7) - Patate al forno € 5

DESSERT

- *(1;3;5;7;8) - Torta di mele € 6
- *(3;7;8) - Bonnet al cocco e frutti di bosco € 7
- *(3;7) - Tiramisù € 7
- *(5;8) - Frutta di stagione € 6

Coperto € 2,00

Dal Lunedì al Sabato, dalle 19 alle 22, esclusivamente su prenotazione

*Legenda Allergeni:

1: Cereali e derivati 2: Crostacei 3: Uova 4: Pesce 5: Arachidi 6: Soia 7: Latte
8: Frutta a guscio 9: Sedano 10: Senape 11: Sesamo 12: Anidride solforosa e solfiti
13: Lupini 14: Molluschi



STARTERS

- * (3;6;7;8) - Egg pochè with spinach in three textures € 10
- * (1;6;7;8;9;10) - Rye Bruschetta with pork belly cbt 24h, onion in vinegar and sour cream € 12
- * (5;7) - Raw ham with burrata chees and flavured lemon honey € 14
- * (1;3;6;9) - Small toast of phyllo dough stuffed with oxtail to vaccinara style and ginger cream € 13
- * (1;3;5;7) - French style cauliflower and basil mayonnaise € 10

MAIN COURSE

- * (7,12) - Risotto with winter mushrooms with extra onion € 13
- * (1;3;7;8) - Tagliolini with anchovy butter, wild fennel, toasted hazelnuts and fermented lemon € 12
- * (1;3;7;9) - Orecchiette with sausage cream, fried spinach, lamb's lettuce and crispy speck € 13
 - * (1;3) - Spaghetti carbonara € 13
 - * (1) - Spaghetti amatriciana € 13
- * (3;7;9) - Cream soup with seasonal vegetables with smoked yolk and stracchino cheese € 12

DISHES

- * (6;7;9) - Pork shoulder cbt 24h with mashed potatoes € 18
- * (1;7;9) - Ossobuco (marrowbone) with mashed potatoes € 19
- * (7;9) - Beef fillet glazed with butter spinach, chestnut cream with honey € 21
 - * (1;3;5) - Veal cutlet milanese style € 22
- * (4;7;9) - Seared octopus with pumpkin cream, herbal aromatised yogurt and lumpfish roe € 19
 - * (1;3;4;5;14) - Fried calamari with oyster cream € 21

SIDE DISCHES

- * (5;8) - Seasonal salad € 5
- * (5;7) - Roast potatoes € 5

DESSERT

- * (1;3;5;7;8) - Apple pie € 6
- * (3;7;8) - Bonnet spoon pudding with coconat and wild berries € 7
 - * (3;7) - Tiramisù € 7
 - * (5;8) - Seasonal fruit € 6

Cover charge € 2,00

From Monday to Saturday, from 7 p.m. to 10 p.m., reservation is required.

*Allergens:

1: Gluten 2: Crustaceans 3: Eggs 4: Fish 5: Peanuts 6: Soy 7: Milk
8: Nuts 9: Celery 10: Mustard 11: Sesame seeds 12: Sulphur dioxide and sulphites
13: Lupin 14: Molluscs