

 = Piatto vegano

  = Piatto vegetariano

 = Contiene ingredienti piccanti

I NOSTRI ANTIPASTI

€

Assaggio di acciughe del Mar Cantabrico 10,00

(5 filetti selezione "premium" serviti con burro Occelli)

Un po' un po' (tomino al prezzemolo, uova in salsa rosa e vitello tonnato) 8,00

Duetto Pugliese burrata di Gioia del Colle da 200gr. circa 12,00

con Capocollo di Martina Franca **PRESIDIO SLOW FOOD** e il suo pane

La burrata di Gioia del Colle   8,00

da 200 gr. circa con crostini e pomodori secchi saporiti

Prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. con bufala 12,00

da 125 gr. Circa

Bresaola Valtellina I.g.p. e burrata 13,00

Bresaola Valtellina I.g.p. con valeriana, pomodorini secchi saporiti e

burrata di Gioia del Colle da 200gr. Circa

La cruda di razza Piemontese **PRESIDIO SLOW FOOD** La Granda 10,00

circa gr. 150 condita con olive tipo Liguri,

pomodorini secchi saporiti e senape in grani servita a parte

Il vitello e la sua salsa tonnata 8,00

Coperto € 1,50



PIZZICOTTI DI PASTA FRITTA

(pasta cresciuta)

	€
<u>Con passata grossolana</u>   <u>di pomodoro San Marzano D.o.p.,</u> <u>Parmigiano Reggiano 24 mesi e</u> <u>un pizzico di origano</u>	6,00
<u>Con Mortadella Bologna I.g.p.</u>	7,50
<u>Con salsa calda al gorgonzola D.o.p. e</u> <u>N'duja di Spilinga</u>	8,00
<u>Con prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. e</u> <u>bocconcino di mozzarella di bufala (100%)</u> <u>del Caseificio Rosario</u>	12,00
<u>Con Capocollo di Martina Franca <small>PRESIDIO SLOW FOOD</small>,</u> <u>Burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa e</u> <u>pomodorini</u>	12,00

Coperto € 1,50

