

 = Piatto vegano

  = Piatto vegetariano

 = Contiene ingredienti piccanti

I NOSTRI ANTIPASTI

	€
<i>Assaggio di acciughe del Mar Cantabrico</i> (5 filetti selezione "premium" serviti con burro Occelli)	10,00
<i>Un po' un po'</i> (tomino al prezzemolo, uova in salsa rosa e vitello tonnato)	8,00
<i>Duetto Pugliese</i> burrata di Gioia del Colle da 200gr. circa con Capocollo di Martina Franca PRESIDIO SLOW FOOD e il suo pane	12,00
<i>La burrata di Gioia del Colle</i>   da 200 gr. circa con crostini e pomodori secchi saporiti	8,00
<i>Prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. con bufala</i> da 125 gr. Circa	12,00
<i>Bresaola Valtellina I.g.p. e burrata</i> Bresaola Valtellina I.g.p. con valeriana, pomodorini secchi saporiti e burrata di Gioia del Colle da 200gr. Circa	13,00
<i>La cruda di razza Piemontese</i> PRESIDIO SLOW FOOD La Granda circa gr. 150 condita con olive tipo Liguri, pomodorini secchi saporiti e senape in grani servita a parte	10,00
<i>Il vitello e la sua salsa tonnata</i>	8,00

Coperto € 1,50



PIZZICOTTI DI PASTA FRITTA

(pasta cresciuta)

	€
Con passata grossolana   di pomodoro San Marzano D.o.p., Gran Piemunt Stravecchio 20 mesi e un pizzico di origano	6,00
Con Mortadella Bologna I.g.p.	7,50
Con salsa calda al gorgonzola D.o.p. e N'duja di Spilinga	8,00
Con prosciutto crudo di Cuneo D.o.p. e bocconcino di mozzarella di bufala (100%) del Caseificio Rosario	12,00
Con Capocollo di Martina Franca <small>PRESIDIO SLOW FOOD</small> , Burrata di Gioia del Colle da 200 gr. circa e pomodorini	12,00

Coperto € 1,50