



GLI ANTIPASTI...

<i>Tagliere di salumi misti con polenta e guanciale</i>	<i>Euro</i>	<i>11,00</i>
<i>Prosciutto crudo di San Daniele al coltello con pan briosc caldo</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Speck con tortino di patata e fontina di Aosta</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Petali di salmone marinato agli agrumi con salsa all'erba cipollina</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>
<i>Insalatina tiepida di mare</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Pappa al pomodoro con ciliegina di bufala</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Sufflè alle verdure melanzane e pomodorini, asparagi e Parmigiano.</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>

PASTE, RISOTTI e ZUPPE...

<i>Risotto con strachi-tund</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>
<i>Risotto con code di gambero e zucchine</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchetti di zucca con ragù di Cappelante</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Gnocchetti di patate con zola e pere</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Trenette di Gragnano con ragù di vitello bianco</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>
<i>Spaghetti di Gragnano con sarde</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Pennette di Gragnano alla Amatriciana la vera ricetta...</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Casoncelli alla Bergamasca fatti da noi</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Ravioli al formaggio con crema allo zafferano</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>

Gli alimenti evidenziati in rosso non possono essere fatti senza glutine.

Su richiesta è possibile avere i seguenti primi piatti senza glutine:

*Gnocchetti di patate freschi...
Spaghetti...
Pennette...
Tagliatelle...
Risotto.*

Alcuni alimenti per la loro natura potrebbero essere surgelati ma sempre di primissima qualità



LE CARNI...

<i>Guancia di vitello fondente con patate saltate</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Filetto di manzo con cipolla di Tropea al vino rosso</i>	<i>Euro</i>	<i>18,00</i>
<i>Costata di manzo alla piastra</i>	<i>Euro</i>	<i>20,00</i>
<i>Petto d'anatra di Magret glassato al rosmarino</i>	<i>Euro</i>	<i>9,00</i>
<i>Manzo all'olio con polenta grigliata</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>

I PESCI...

<i>Frittura mista di calamari e gamberi</i>	<i>Euro</i>	<i>13,00</i>
<i>Bocconcini di pescatrice alla Mediterranea con porro e patate</i>	<i>Euro</i>	<i>16,00</i>
<i>Filetto di branzino in crosta di sale aromatico</i>	<i>Euro</i>	<i>14,00</i>

I FORMAGGI...

<i>Pecorino alla piastra con marmellata di pere</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Degustazione di formaggi con le nostre marmellate fatte in casa</i>	<i>Euro</i>	<i>14,00</i>
<i>La scelta dei formaggi è una selezione stagionale del prodotto , accompagnati da marmellate fatte da noi e pan-brioche caldo</i>		

<i>Contorno</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
-----------------	-------------	-------------

Alcuni alimenti per la loro natura potrebbero essere surgelati ma sempre di primissima qualità



PIZZE CLASSICHE

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio, olio extravergine di oliva

Euro 4,50

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella.

Euro 5,50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.

Euro 6,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon

Euro 7,00

FARCITA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, origano

Euro 7,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni, olive nere, origano

Euro 7,50

FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella e formaggi misti.

Euro 7,00

FAGOTO

Mozzarella, prosciutto cotto.

Non è possibile avere il fagotto senza glutine

Euro 5,00

FAGOTTO

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano e pancetta a fine cottura.

Non è possibile avere il fagotto senza glutine

Euro 7,50

FOCACCIA

Pizza bianca con olio extravergine di oliva, sale, rosmarino e grana.

Euro 4,50

DELLA CASA CLASSICA

Pomodoro, mozzarella, salame nostrano, funghi porcini

Euro 8,50

DELLA CASA FUME'

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di salmone, rucola.

Euro 8,50

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.

Euro 7,00

PANINARA

Pomodoro, mozzarella,, patatine fritte

Euro 6,50

AMERICANA

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel.

Euro 7,00

VERDURE

Pomodoro, mozzarella e verdure miste

Euro 7,00

BERGAMASCA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e polenta

Euro 7,00

GHIOTTONA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio e funghi porcini

Euro 8,50

MONTANARA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, carciofi, salame nostrano

Euro 8,00



Cucina senza glutine

ZUCCHINE E TALEGGIO

Pomodoro, mozzarella, zucchini grigliate e taleggio

Euro 7,00

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti e pomodorini

Euro 8,50

SALMONE GAMBERETTI

Pomodoro, mozzarella, code di gambero e carpaccio di salmone

Euro 8,50

MARE E MONTI

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e funghi porcini

Euro 8,50

PIZZE REGIONALI

VALDOSTANA

Pomodoro, mozzarella, Branzi e olio tartufato

Euro 8,00

PIEMONTESE

Pomodoro, mozzarella funghi porcini e grana.

Euro 8,00

LOMBARDA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio

Euro 7,50

TRENTINA

Mozzarella, scamorza affumicata, speck

Euro 7,50

FRIULANA

Pomodoro, mozzarella, asparagi e grana

Euro 6,50

EMILIANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma e grana

Euro 7,50

VALTELLINESE

Pomodoro, mozzarella, bresaola, grana e rucola

Euro 7,00

TOSCANA

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, pancetta

Euro 7,00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere, origano

Euro 7,00

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Euro 7,50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella e cipolle

Euro 6,50

CALABRESE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere e peperoni

Euro 7,00

SICILIANA

Pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, peperoni e origano

Euro 6,50

SARDA

Pomodoro, carciofi, lamelle di pecorino

Euro 6,50

Coperto €1,50 per persona



I NOSTRI DOLCI FATI IN CASA...

<i>Delizia al cacao con mousse al cocco</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Mousse al cioccolato fondente con croccante e caramello</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Salame al cioccolato</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Tortino morbido al cioccolato con crema Inglese</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Crespella alla Nutella</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Crostata di pere e noci</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Coppa di gelato gusti: cioccolato, fiordilatte, limone, fragola, nocciola</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Semifreddo al torroncino con salsa al caramello</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Il tiramisù</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Crem bruleè alla vaniglia bourbon</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Il tartufo gelato al cioccolato con cuore fiordilatte</i>	<i>Euro 5,00</i>

Alcuni alimenti per la loro natura potrebbero essere surgelati ma sempre di primissima qualità