

MENU

**Ogni giorno nuove proposte di Primi Piatti creati da Tony e Stefano insieme al nostro Chef*

DALLA BOTTEGA

SALUMI

Cotto di Gioia
50gr. / 100gr.
10 / 18

Speck di Schiena "Salumificio Bettella"
50gr. / 100gr.
7 / 13

Salame Nobile "Salumificio Bettella"
150gr
16

Salume del Giorno

FORMAGGI

Maccagno Biellese a Latte Crudo (7)
50gr. / 100gr.
8 / 15

Blue Stilton. (7)
50gr. / 100gr.
9 / 16

Asiago DOP (7)
50gr. / 100gr.
9 / 16

Holzhofer (7)
50gr. / 100gr.
9 / 16

Formaggio del Giorno (7)

Tutti i Salumi e Formaggi sono serviti in accompagnamento con le Verdure in Agro. "Bottega Pavese"

Pane Croccante, Burro francese e Acciughe del Mar Cantabrico (1,7,4)
6pz
16

DALL'ORTO

Zucchine Essiccate al Sole (12)

8

Peperoni ripieni con Tonno del Mediterraneo (4,12)

9

Carciofi alla Crudaiola (12)

14

Carpaccio di Pomodoro Cuore di Bue (1,7)
Burrata D'andria, Citronette al Maracuja e Pane
Croccante

16

I CRUDI

"di Terra e di Mare"

*Scampo Porcupine XXL from Irlanda

9 al pz.

*Gambero Viola di Mazara del Vallo

5 al pz.

*Gambero Rosso di Mazara del Vallo

5 al pz.

Carne Cruda di Fassona piemontese, (1,3,4,6,7)
Asparago scottato & la sua Mayo all'Acciuga e Pane croccante

24

I FRITTI

***Crocchette di Patate (1,6,7)
e Mayo al Tartufo**

5pz
9

**Chips Morbida di Patata Rossa Sale Maldon
e Limone (1)**

6

Gamberi Kataifi (1,2,4)

2pz
7

**Polpette home made
con Mayo al pomodoro (1,3,7)**

5pz
9

**Blow Up Burger (1,3,7)
Doppio Patty, Bacon Croccante, Pomodoro e Mayo al Limone**

16

DAL FORNO

***Focaccina Barese con Pomodoro (1)**

8

***FOCACCIA CROCCANTE**

Margherita Blow Up, (1,7)

Mozzarella di Bufala Campana, Crema al Basilico e Pomodoro Confit

2 Pz / 4 Pz
10 / 18

***Salmone Norvegese Affumicato, (1,3,4,6)**

Maionese all'Avocado e Semi di Zucca

2 Pz / 4 Pz
12 / 20

Crudo Parma 24 Mesi "Slega", (1,7)

Burrata d'Andria, Marmellata di Arance Amare Home Made e Polvere di Pesto

2 Pz / 4 Pz
12 / 20

*Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura o potrebbero essere surgelati all'origine per occasionale irreperibilità del prodotto fresco.

DALLA BRACE

I fuochi sono accesi dalle h 19.00 - Giovedì, Venerdì e Sabato

Fiorentina Scottone Pura di Limousine

Si tratta di un taglio con osso e filetto.
Carne magra con sapore ed aromi delicati.
8/etto

Costata Scottona Salento

Un taglio pregiato per le sue caratteristiche organolettiche:
morbidezza e sapidità
8.5/etto

Costata Podolica 8 anni

Una carne dal gusto intenso e leggermente dolciastro, ricavata dalla
parte anteriore della lombata
9.5/etto

Entrecote Scottona 280gr

E' uno dei tagli pregiati del bovino che proviene dalla parte del
costato.

Una vera delizia, grazie alla sua tenerezza, succosità e sapore
30

Costolette di Abbacchio (Salento) 200gr

Un taglio dal sapore delicato, estremamente magro e tenerissimo
24

**Le nostre carni sono servite in accompagnamento
con Purè di Patate Ratte e Bacon croccante (7)*

FUORI MENU DELLO CHEF

LE NOSTRE CARNI

Bombette di Capocollo (Salento)

Pistacchio

5pz

16

Luganega al Parmigiano

9

PIATTI DI STAGIONE

Uovo Pochè

Crema di Patate Ratte, Asparagi alla Brace e Crema al Parmigiano

20

Lumache alla Bourguignonne

6pz/12pz

12/24

DOLCI

***Mini Krapfen (1,7)**
con Crema a scelta
2,5

Mini Cannolo Siciliano (1,7,8)
2,5

Cannoncino di Pasta Sfoglia (1,7,8)
Crema Pasticcera alla Fava di Tonka
2,5

***Cheesecake 4.0 (1,3,7)**
con Crema di Pistacchio siciliano / Nutella / Coulis di Frutti di bosco
8

Elenco allergeni:

1. Glutine
2. Crostacei e Derivati
3. Uova e Derivati
4. Pesce e Derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino e Derivati
14. Molluschi e derivati