

A N T I P A S T I

Tagliere di salumi tipici (12)
€12,00

Acciughe del Cantabrico (4,7)
con fantasia dello Chef
€14,00

Millefoglie di gamberi (2,7*)
e bufala
€13,00

Petto d'anatra affumicato (1,5)
con aceto balsamico
€11,00

Insalata di seppia (4*)
su specchio di piselli dolci
e bottarga
€ 12,00

Prosciutto d'agnello (12)
con fichi caramellati
€ 11,00

Tortino di verdure di stagione (7)
€ 10,00



P R I M I

Risotto con pomodoro fresco, (4,7*)
filetti di triglia
e scorza d'arancia
€13,00

Spaghetti di Gargano (1,14*)
su vellutata di legumi
con emulsione di vongole reali
€14,00

Agnolotti dello Chef (1,2,4,7,14*)
al ragù di mare
€13,00

Risotto ai porcini e mirtilli (4*)
€13,00

Risotto lamponi e Castelmagno (4*)
€13,00

Tagliolini al ragù di faraona (1,9,7*)
con porcini
€13,00

Fusilli integrali (1,7)
con pomodoro fresco, basilico
e robiola
€13,00



S E C O N D I

Cuore di merluzzo (4*)
con insalatina di stagione
€20,00

Spadellata di calamari e gamberi (2,4*)
con verdure di stagione
€20,00

Spigola alla piastra (4*)
con verdure di stagione
€20,00

Tentacoli di polpo alla griglia (4*)
con specialità dell'orto
€20,00

Tagliata di manzo con patate
€18,00

Costata di Piemontese da 700/800 gr
€5,00 all'etto

Fiorentina di Piemontese da 1,5 Kg
€6,00 all'etto

Spadellata di verdure (7)
con mozzarella di bufala
€15,00

P E R I P I U ' P I C C O L I

Risotto giallo o al Parmigiano (1,7)
€10,00

Pasta al pomodoro fresco o al ragù (1)
€10,00

Cotoletta di tacchino con patate (1)
€12,00

PREVIA PRENOTAZIONE GRIGLIATE DI CARNE E DI PESCE CUCINATE A VISTA