



Antipasti

Involtino di pasta fillo con spaghetti di soia, ortaggi, germogli, tofu, salsa allo zenzero e pomodoro <i>(vegan)</i>	euro 8
Carpaccio di barbabietola con quinoa, arancia e ravanelli <i>(vegan)</i>	euro 7
Parmigiana di melanzane	euro 7
Sformatino di patate con prosciutto Sauris e Montasio sei mesi	euro 8
Involtino di pesce spada con scarola all'uvetta sultanina	euro 11
Tartare di salmone con riso nero e maionese al lime	euro 12
Insalata di pollo grigliato, con mele, cavolo rosso e salsa al parmigiano	euro 8
Tartare di manzo classica	euro 12
Carpaccio di black angus con songino ed emulsione al mandarino	euro 10



Banco Salumeria

Selezione di tre prosciutti crudi Parma 40 mesi, Sauris Friuli, D'Osvaldo Friuli, collina Molinaro <i>(in base alla disponibilità di taglio)</i>	euro 14
Prosciutto di Sauris Crudo Friulano leggermente affumicato in legna di faggio	euro 10
Prosciutto jamon iberico Bellota 100% 60 mesi tagliato a mano Chacinas M. Castillo Extremadura	euro 29
Prosciutto di Sauris e bufala di Paestum	euro 12
Prosciutto di Parma 40 mesi	euro 12
Selezione di salumi nostrani Speck Sauris, lonza Sauris, salame al tartufo, salame di cinghiale, finocchiona <i>(in base alla disponibilità di taglio)</i>	euro 10
Selezione di formaggi e salumi	euro 12
Sottoli lavorazione artigianale cime di rapa pugliesi da coltivazione biologica, pomodorini ciliegini "sun kissed" essiccazione al sole, carciofo romanesco con gambo lavorazione a mano	euro 12
Misto di bufala di Paestum con pomodorini ciliegini sott'olio "sun kissed"	euro 12
Socialità pugliesi Burratina bianca e affumicata con cime di rapa sott'olio	euro 10
Mozzarella di bufala di Paestum caseificio Barlotti	euro 4
Selezione di quattro formaggi artigianali Ubriaco sot la trape (vaccino stagionato), blu al ramandolo (erborinato vaccino), stracco semistagionato di capra, raschera D.O.P. (vaccino, ovino, capra semistagionato), pecorino siciliano stagionato, pecorino pepato stagionato, mozzarella di bufala di Paestum, burratina pugliese bianca e affumicata <i>(in base alla disponibilità)</i>	euro 10



Primi

Tonnarelli integrali macinatura a pietra con broccoli siciliani, pinoli, uvetta e pomodori disidratati (<i>vegan</i>)	euro 9
Tagliolini freschi all'uovo con gamberi, buccia di limone, petali di pomodoro e pistacchi *	euro 13
Tonnarelli integrali macinatura a pietra con ragù di carni rosse e Castelmagno	euro 10
Paccheri Cavalier Cocco alla carbonara	euro 9
Bucatini Cavalier Cocco alla amatriciana con pomodori freschi pachino e pecorino DOP	euro 9

*in mancanza del fresco l'alimento potrebbe essere congelato



Secondi

Coda di rospo alla birra rossa con indivia belga al miele	euro 19
Pesce spada alla griglia con cicoria e pomodorini saltati con capperi e olive	euro 17
Salmone al forno, panatura ai pistacchi, finocchi brasati e riduzione al vermouth	euro 18
Tofu e sesamo, verdure grigliate, verdure ripassate del giorno <i>(vegan)</i>	euro 9
Quenelle di ricotta alle erbe, verdure grigliate, verdure ripassate del giorno	euro 9
Cosciotto di pollo disossato marinato alla paprika e yogurt, grigliato e servito con patata al burro alle erbe	euro 12
Hamburger di manzo con pomodoro grigliato, bufala e salsa Jack Daniel's	euro 12
Filetto di manzo gratinato alla toma piemontese, radicchio stufato e riduzione di balsamico	euro 22
Tagliata di manzo con patate cotte nel forno del pane del 1980	euro 18



Dolci al cucchiaio

Tiramisù	euro 6
Cheesecake con salsa al mango e frutto della passione	euro 6
Tortino di cioccolato dal cuore morbido, caldo, all'amaretto	euro 7
Millefoglie con chantilly alle mandorle tostate	euro 6
Crostatina alla ricotta, frutta disidratata e salsa al latte di mandorla	euro 7
Il classico Paris-Brest à la Durand	euro 6

Pane e Dolci del forno*

Crostata di visciole	euro 5
Caprese al cioccolato	euro 5
Torta di ricotta e visciole	euro 6
Barchette al cioccolato, visciole e albicocche	euro 5
Cestino di pane del nostro forno	euro 2

* il nostro forno del 1980 in semi muratura di mattoni di cotto dona un sapore unico ai nostri prodotti

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- **Uova** e prodotti a base di uova. *(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)*
- **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
- **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. *(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*
- **Frutta a guscio** vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

***Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine.**



7:00 - 11:00	colazione
12:00 - 15:30	pranzo
16:00 - 18:00	salotto
18:30 - 21:00	aperitivo
21:00 - 02:00	cena - wine bar