

# *Per Incominciare*

Gnocco Fritto Senza Grassi di Origine Animale 16 Euro 10

**Tagliere Tarantasio** 7 consigliato per 2 persone Euro 22

Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza glutine e senza lattosio ,

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Negroni , Coppa di Zibello Negroni ,

Salame Cremasco Nostrano , selezione di Formaggi di alpeggio

**Tagliere di Salumi Italia** Euro 18

Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza glutine e senza lattosio ,

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Negroni , Coppa di Zibello Negroni ,

Salame Cremasco Nostrano

**Tagliere di Formaggi Selezionati** 7 Euro 17

(con mostarda di mirtillo , cipolla caramellata e miele di bosco )

**Tagliere di Salumi Selezionati Iberici** Euro 20

Cecina de Leon , Chorizo Iberico , Paleta de Cebo

**Carne Salada Mela Ricotta Erba Cipollina & Noci** 8 Euro 17

Salva Cremasco Bella Lodi Dop 1367 Euro 12

Gamberi Argentina\* Birra Ipa in panatura Mais 2612 Euro 14

# ***Battuta al Coltello***

*Essentia Fassona Piemontese Selezione*

*Cazzamali Romanengo*

**Tris di Tartare di Fassona Piemontese Cazzamali Euro 25**

- Senape , Capperi , Limone ,Tartufo Nero , Prezzemolo e Granella di Nocciole 8 10
- Grissino Sesamo , Olio del Garda , Ricotta di Montagna , Erba cipollina , Granella di Pistacchio , Zest di Lime 2 7
- Cuor di burrata , Gambero rosso di mazara del vallo crudo , Acqua di Mare di Sardegna Spray , Zest di Finger Lime , Fiori di Campo 1 8 11

**Cupola di Tartare Fassona Piemontese Cazzamali 8 10 Euro 18**

30 gr Naturale , 40 gr Olio Sale Pepe , 55 gr Senape , Capperi , Limone ,  
Tartufo Nero , Prezzemolo e Nocciole

**Tartare 125gr Mare & Terra 2 7 Euro 20**

Tartare di fassona piemontese Cazzamali con pepe di Sichuan e acqua di mare spray di Sardegna , Cuore di Burrata al Bufalo Boutique Crema , Tartare di Gambero\* Rosso di Mazara del Vallo , Zest di finger Lime Homemade , Fiori di campo con Olio Evo del Lago di Garda

**Cheesecake Fassona Piemontese Cazzamali 125gr 1 8 11 Euro 18**

Grissino Sesamo , Olio del Garda , Ricotta di Montagna , Erba cipollina , Granella di Pistacchio , Zest di Lime

# *Griglia*

Tagliata di Fassona Piemontese	Euro 22
Lingotto Gold Cazzamali Romanengo 200gr Rucola , Raspadura Bella Lodi Senza Lattosio	
Tzigoiner Valtellinese con patatine fritte* 6 A	Euro 20
Arrosticino* di Ovino al pz	Euro 2
Arrosticino* di Ovino & Bovino fegato & cipolla	Euro 3,5
Diaframma gr 200 di Fassona Piemontese Cazzamali	Euro 18
Spider Steak alla Griglia di Fassona Cazzamali al kg	Euro 37
Grigliata Carne 10	Euro 25
Presa iberica*,Secreto iberico*,Wurstel Servede puro suino affumicato, Salsiccia suino , Entrana fassona Cazzamali con salsa chimichurri e senape	
Grigliata Vegan 6	Eur 18
Hamburger* vegan,salsiccia * vegan,Mozzarella Vegan, porcini , boniato*	

# *Al Forno*

Femore del Drago Tarantasio	Euro 20
Femore ossobuco A, carne battuta a coltello fassona cazzamali 125gr , sale maldon , pepe, finger lime*	
Lumache alla Bourguignonne* 6pz	Euro 14
Spiedone di Maiale su Corno di Cervo gr.500	Euro 22
(Filetto di Maiale,Salsiccia,Lonza,Coppa,Pancetta,Lardo,Peperoni,Zucchine,)	
Costata con Osso Fassona Piemontese al kg	Euro 59
Selezione Cazzamali Romanengo	

# *Fritti*

**1\2 metro Frittura di Mare \* 1 2 4 6 14 Euro 22**

calamaro\* , ciuffo di Calamaro\* , filetto acciuga\* , coda di gambero argentino\* ,  
triglia\* , carote, zucchine

# *Burgers*

**Fulcheria 1 3 7 Euro 16**

buns di nostra produzione , hamburger 200gr, speck grigliato del Cadore , taleggio di grotta dop , pomodoro, insalata , maionese

**Vegano 1 6 Euro 14**

buns di nostra produzione vegan senza latte e uova , hamburger vegan\* , mozzarella vegan , rucola , porcini , avocado e salsa soia

# *Contorni*

**Patate Stick Fritte \*6 Euro 5**

**Patate Con Buccia Fritte \*6 Euro 5**

**Patate Boniato Dolci Fritte \*6 Euro 7**

**Verdure di Stagione Grigliate (zucchine,melanzane,peperoni) Euro 7,5**

**Polenta Taragna con burro e Branzi 7 Euro 10**

# *La Pizza Romana*

## *180 grammi*

Farina di grano tenero Tipo 1 e 2 con Segale e

Farina Integrale

Molinatura a pietra lavica senza additivi e

coadiuvanti a basso contenuto proteico

Solo grani Italiani basmati , ovalo , aca 320 .

Abburattamento .

Lievitazione e Maturazione dell'impasto di

almeno 72 ore

Cottura con Legna di Faggio selezionata

Farcitura con ingredienti selezionati provenienti

da piccoli produttori locali e certificati

**Margherita ai Quattro Pomodori** 1 7 **Euro 12**

Passata di Datterino Rosso , Ciliegino di Pachino , Piennolo del Vesuvio , San Marzano ,  
Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Origano

**Tarantasio** 1 7 **Euro 14**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Spianata Piccante Manclossi Crema , Nduja Piccante

**Carmen Yadira** 1 7 **Euro 15**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella,Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique,Tartufo Nero,  
Spianata Piccante Manclossi Crema

**Mucc** 1 7 **Euro 13**

Passata di Ciliegino Giallo Sicilia , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Olive Taggiasche

**Pandì** 1 7 **Euro 13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola Panna Verde Croce , Speck del Cadore , Funghi Finferli

**Palas Pignà** 1 7 **Euro 14**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Taleggio di Grotta dop , Coppa di Zibello Negroni

**Lòd** 1 **Euro 13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Prosciutto Crudo di Parma Maletti 24 mesi,  
Raspadura Lodigiana Bella Lodi senza Lattosio

**Crema** 1 7 **Euro 13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Salva Cremasco Bella Lodi Dop , Peperoni Lombardi , Funghi Chiodini

**Vaià** 1 7 **Euro 15**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella,Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique,Tartufo Nero, Speck

**Cavralba** 1 7 8 **Euro 13**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola Panna Verde Croce , Radicchio Rosso , Graniglia di Noci , Speck del Cadore

**Careas** 1 7 **Euro 14**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Carciofi, Speck  
Cotto Kofler del Contadino , Cipolla Caramelleta

**Gùmbet** 1 7 **Euro 16**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Blue Stilton UK,  
Funghi Porcini , Chorizo Iberico

**Paù** 1 2 7 8 **Euro 18**

Passata di Ciliegino Giallo Sicilia , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Gambero\* Rosso  
di Mazara a crudo , Granella di Pistacchio , Gel di Limone , Basilico

**Capriolo** 1 7 9 **Euro 16**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Raspadura Bella Lodi , Ragù di Capriolo, Olive Taggiasche

**La Prosciutto Bianca** 1 7 **Euro 13**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Radicchio Rosso , Scamorza Affumicata Conte Ajmo  
Gradella , Burrata Al Caseificio di Bufalo boutique , Prosciutto Cotto Fiordistella Negroni senza  
glutine e senza lattosio fuori cottura

**La Bufala Gialla** 1 7 **Euro 12**

Passata di Ciliegino Giallo al Basilico , Mozzarella di Bufala Izanella Al Caseificio , Origano

**Cantabrico** 1 4 **Euro 15**

Pomodoro Pelato Italiano Passato a Mano , Acciuga del Mar Cantabrico Santona , Capperi ,  
Olive Taggiasche , Origano , Olio d'Oliva Extravergine all'Aglio

**Italia** 1 7 8 **Euro 15**

Pomodoro Pelato Italiano passato a mano , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Pesto al Basilico  
Dop. Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique , Datterino Rosso , Basilico

**Culatello di Zibello** 1 7 **Euro 21**

Passata ai Quattro Pomodori , Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Gorgonzola Panna Verde  
Croce , Culatello di Zibello Maletti 1867 Dop

**Patanegra de Bellota 50% Iberico 36mesi** 1 7 **Euro 25**

Mozzarella Conte Ajmo Gradella , Patanegra de Bellota 36mesi gr.50 tagliato a mano , Olio Evo  
Castagne

# *Pizza Fritta 180gr*

Calzone Bertunegh 1 6 7 8

Euro 15

Scamorza Affumicata Conte Ajmo Gradella , Burrata Al Caseificio di Bufalo Boutique,  
Mortadella con Pistacchi , Limone , Basilico , Granella di Pistacchio

# *Pizza Padellino 200 grammi*

## *Biga e Doppia Cottura*

Pizze con farina di grano tenero Tipo 1 macinata a pietra

Pre fermento con Biga - Lievitazione dell'impasto di 24 ore – cottura forno a legna

Cecina de Leon & Burrata 1 7 A impasto carbone vegetale Euro 18

Cecina de Leon , Burrata al Caseificio di Bufalo Boutique ,  
Basilico vetrificato , Olio Evo

Paleta De Cebo 1 A impasto carbone vegetale

Euro 17

Pomodoro Pelato Italiano passato a mano, Paleta de Cebo Iberico , Tartufo Nero e Aceto  
Balsamico di Modena Igp

# *Menù Bimbi sotto i 12 anni*

Nuggets\* Pollo fritti \* 7pz 1 3 6 7 9 10

Euro 10

Hamburger Bimbi con patatine fritte \* 1 3 6 7 9

Euro 12

buns di nostra produzione , gr.80 hamburger , cheddar , ketchup

# *E per finire ...* \* prodotto surgelato

## *Dolci di nostra produzione*

<u>Crema Catalana con Lamponi di Bosco</u> 3 7	Euro 8
<u>Tiramisù Cacao Ecuador &amp; Croccante Mandorle</u> 1 3 7 8	Euro 8
<u>Buns Fritto con Nutella e Zucchero</u> 1 3 6 7	Euro 8
Panna Cotta Frutti di bosco 1 7	Euro 7
Panna Cotta Caramello, Nocciole, Amaretto Gallina 1 7 8	Euro 7
<u>Sorbetto* Braulio con Cacao Amaro e Menta</u> 7 12	Euro 7
<u>Sorbetto* Alla Mela Verde</u> 7	Euro 6
Gelato Vaniglia* Madagascar con Nocciole e Miele 7 8	Euro 7

**Costo Servizio 2 Euro a persona**

A = Abbattuto

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare , i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento di temperatura negativa , come descritto nel

Piano Haccp ai sensi del reg. CE 852/04 .

\* = Surgelato

Il prodotto e' surgelato o congelato all'origine dal produttore