

CHEF *Maurício* PROPONE...

ANTIPASTI

CREMA DI PORRI SCALOGNO
CARAMELLATO, FORMAGGIO FRESCO DI
CAPRA e CROCCANTE ALL'ORIGANO 16.
GLUTEN FREE (LACTOSE FREE OPTIONAL)

CALAMARI CON PATATE e OLIVE,
CREMA DI POMODORI CONFIT 19.
LACTOSE & GLUTEN FREE

CEVICHE Di RICCIOLA
CON PATATE AMERICANE 22.
LACTOSE & GLUTEN FREE

ANIMELLE Di VITELLO al Miele,
PANE ALLA BIRRA e INSALATA BELGA
BRASATA LACTOSE & GLUTEN FREE 18.

PRIMI

CAVATELLI FATTI IN CASA, CIME DI
RAPA e POLVERE DI OLIVE
TAGGIASCHE LACTOSE & GLUTEN FREE 19.

RISOTTO MANTECATO AL SEDANO
RAPA, BACCALÀ AL PEPE e LIME 20.
GLUTEN FREE (LACTOSE FREE OPTIONAL)

GNOCCHI Di PATATE, AGLIO NERO,
OLIO, PEPERONCINO e VONGOLE 22.
LACTOSE FREE (VEGETARIAN OPTIONAL)

BUCATINI CON RAGÙ DI COSTINE
ALL'AMARONE COTTO 8 ORE 23.

SECONDI

PETTO DI POLLO COTTO a BASSA
TEMPERATURA al VIN SANTO,
PUNTARELLE, MARMELLATA DI
CIPOLLA DI TROPEA GLUTEN FREE 30.

PANCETTA DI MAIALE
COTTURA LENTA CON IL SUO FONDO,
PUREA DI TOPINAMBUR BRUCIATO 32.
GLUTEN FREE (LACTOSE FREE OPTIONAL)

POLPO LACCATO ALL'NDUJA,
BIETOLE COLORATE 39.
GLUTEN FREE (LACTOSE FREE OPTIONAL)

TRIGLIA SCOTTATA, CAVOLO NERO,
TARALLI ALL'AGLIO e CREMA
ALL'ACCIUGHE 42.

TONI'S BEEF TARTARE...
PREPARATA AL TAVOLO 180G 45.
LACTOSE & GLUTEN FREE

PIATTO VEGETARIANO CARCIOFI
BRASATI, BUFALA, BRISÈE ALLE
NOCCIOLE e POMODORI SECCHI 26.

DESSERT

Tarte Tatin RIVISTATA

Churros CON DULCE DE LECHE

Torta AL CIOCCOLATO E PERE

Budin De Pan CON UVA PASSA AL RHUM

