Il Ristoro a Pranzo

ESCLUSIVA PREPARAZIONE FRESCA STAGIONALE CON PASTA FATTA IN CASA E LAVORATA A MANO

SCELTE DI TERRA...

ANTIPASTI

- Tris Crostino: Tartufo e Stracciata, Lardo Magro di Pata Negra, Cremoso alle Erbette e Pecorino € 10,00
- Tagliere Degustazione: Selezione Affettati, Salumi, Formaggi "Selezione Formos" € 15,00
- Gorzano Arrosto con Radicchio Grigliato, Miele e Noci € 10,00
- Pastelletta Cime di Rapa, Salsiccia e Stracciata € 9,00

PRIMI

- Raviolo Ricotta e Spinaci con Pesto di Salvia, Nocciole e Burro Bavarese € 13,00
- Crespella al Forno a Legna con Asparagi e Taleggio € 13,00
- Gnocchetti di Patate al Tartufo Scorzone € 13,00
- Fettuccine con Ragù di Limousine € 12,00

SECONDI

- Salsicce e Patate al Forno € 10,00

PER LA BRACE CONSULTARE IL MENÙ DEDICATO "SELEZIONE DI CARNI"

SCELTE DI MARE..

ANTIPASTI

- La Nostra Insalata di Calamaro e Mazzancolle € 9,00
- Focaccia Genovese con Porchetta di Pesce Spada e Stracciata € 13,00
- Impepata di Cozze su Cestino Aromatico cotto a Legna € 11,00
- Polpo con Patate in Crosta € 12,00

PRIMI

- Tagliolino Scampo e Tartufo Scorzone € 14,00
- Ciriola alle Vongole Veraci € 13,00
- Gnocchetti Rossi con Mazzancolle Tropicali e Datterino Confit € 14,00
- Rigatoncino Pesce Spada, Zucchine, Pistacchio e Stracciata € 13,00

SECONDI

- Frittura Calamari e Gamberi € 12,00
- Pesce Allevato del Giorno € 6,50/H
- Pesce Pescato del Giorno € 8,00/H

CONTORNI

- Melanzane grigliate € 5,00
- Cicoria ripassata € 5,00
- Patatine fritte € 5,00

FINE PASTO

- Dolci a scelta di nostra Produzione € 5,00
- Vini dolci della cantina "Di Filippo" € 5,00
- Amaro € 3,00
- Servizio / Caffè € 1,00