

Il nostro menù segue la stagionalità

facendovi scoprire anche delle eccellenze presenti nel nostro territorio come "az. agricola scudellaro" o La Chianina di "Bianca Terra"

Accompagnate dalla nostra passione per la cucina

Ogni piatto mantiene integra la nostra filosofia

Tutto quello che possiamo lo produciamo noi 🏠

*Pane, pasta fresca, crostatine, frolle, sfoglia, dolci, focacce, panettoni...
La porchetta è fatta in casa come tutti i nostri ragù, i sughi, le salse, le marinature, le marmellate...*

Lavoriamo la materia prima con attenzione e tecniche che ne preservano ed esaltano i sapori

Buona scoperta

Ivan e Giada

I numeri che trovate nel menù () indicano gli allergeni presenti nei piatti. Lista completa a fine menù.
Per qualsiasi info e/o intolleranze o allergie siamo a disposizione per indicarvi le pietanze con cura
*questo simbolo indica prodotti abbattuti a bordo

Antipastí

Parmigiana di melanzane

Con il nostro ristretto di datterini (1-3-7) € 12

La nostra pochetta c.b.t.

giardiniera, guacamole e bauletto integrale (1-3-7-10) € 16

Tartare di Chianina "Bianca terra"

con tartufo nero estivo e crema di carote ai semi di senape (1-3-7) € 16

Castelletto di sarde fritte con cipolla rossa all'agro (1-3-4) € 14

Code di gambero in tempura

zucchine marinate alla menta e guacamole (1-2) € 16*

Carpaccio di ricciola macerata al sale, mantecato di dentice

e crostone integrale (1-4) € 18

Primi piatti

Gnocchi di patate con ragù di faraona grigliata

"allevata latte e miele az agricola scudellaro" (1-3-7) € 14

Tortelli ripieni di ristretto di datterino

Con olio al basilico, crema di tropea e riduzione di the nero (1-3) € 14

Tagliatelle alla clorofilla di cipollina e cardoncelli al timo (1-3-7) € 15

Bigoli semi integrali con ragù di gamberi e datterino (1-2-3-9) * € 16



Tutta la pasta è di nostra produzione

Secondi

<i>Pollo "allevato latte e miele, Az.scudellaro" fritto alle tre farine, salsa di pomodoro all'agro, patate fritte (1)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Coniglio arrostito "c.b.t." con crema di piselli e caprino (7)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Quancetta di maialino "c.b.t." affumicata con julienne di verdure marinate (9)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Lingotto di Chianina "La bianca terra" (190gr) con verdura padellata di stagione (9)</i>	<i>€ 20</i>
<i>"Le seppie..." (9)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Calamari alla piastra con finocchietto cetrioli e crema di carote ai semi di senape (4-9-10) *</i>	<i>€ 22</i>
<i>Tonno scottato in crosta di sesamo nero Su crema di garusoli e verdure julienne marinate (4-9-10-11-14)</i>	<i>€ 24</i>
<i>Anguilla grigliata con petali di cipolla rossa all'agro (4)</i>	<i>€ 28</i>
	<i>COPERTO € 3</i>

Allergeni segnalati nei piatti

LISTA ALLERGENI

- 1) **Cereali** contenenti glutine
- 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3) **Uova** e prodotti a base di uova
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia
- 7) **Latte** e prodotti a base di latte
- 8) **Frutta a guscio**
- 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10) **Senape** e prodotti a base di senape
- 11) **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
- 12) **anidride solforosa**
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

****alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine****