

ANTIPASTI

<i>Insalata di mare</i> (n°1-9-14)	€ 12.00
<i>Millefoglie di polipo, mistanza, cipolle rosse in agrodolce e chips di patate</i> (n°5-14)	€11.00
<i>Carpaccio di pesce spada e salmone affumicato con finocchietto e arance</i> (n°4)	€11.00
<i>Culatello di Langhirano e mozzarella di bufala campana D.O.P.</i> (n°7)	€11.00

PRIMI

<i>Risotto con crema di asparagi e bacon croccante</i> (n°1-9-14)	€10.00
<i>Spaghetti artigianali con capesante, gamberi, pomodorini e olive taggiasche</i> (n°1-2-14)	€10.00
<i>Tortelli di zucca al burro fuso e salvia</i> (n°1-3-7-8)	€9.00
<i>Crespella ai funghi porcini con crema allo zafferano</i> (n°1-3-7)	€9.00

SECONDI

<i>Turbante di Branzino e gambero su insalatina d'orzo e verdurine</i> (n°1-4-14)	€ 12.00
<i>Fritto di calamari</i> (n°1-5-14)	€11.00
<i>Fritto misto di calamari e gamberi</i> (n°1-5-2-14)	€13.00
<i>Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana</i> (n°7)	€14.00
<i>Costata di Manzo Prussiana 500/600g</i>	€16.00
<i>Controfiletto di manzo in crosta di bagoss con patate fritte</i> (n°1-3-5-7)	€15.00

CONTORNI

<i>Patatine fritte</i> (n°1-5)	€4.00
<i>Verdure pastellate</i> (n°1-5)	€4.00
<i>Olive ascolane</i> (n°1-5)	€4.00
<i>Verdure grigliate</i>	€4.00

Menù Vegetariano: (1,3,6,7,8,10) € 20.00

*Ricotta fritta su crema di pomodoro arrosto
Fiori di zucca e borragine in crosta di grano
Tortelli di zucca e amaretti al burro fuso e salvia
Polpettine croccanti di ceci e verza su letto di spinacino, noci, scaglie di grana ed emulsione al profumo di senape e limone
Semifreddo al torroncino con salsa mou e terra di cioccolato fondente
Acqua*

**comunicare al momento della prenotazione di eventuali allergie*

Pizze

Tutte le nostre pizze vengono preparata con pasta a lievitazione naturale ed una scelta accurata di prodotti.

Le farine utilizzate sono un misto cereali (soia, orzo, mais, avena, lecitina di girasole) semola, farina 00, zafferano, acqua, lievito, sale, olio extra vergine di oliva.

Sole Luna (n°1-7)	€ 11.00
(bianca: mozzarella, polpa di zucca, peperoni, bacon, bufala e gorgonzola)	
Pizza Stella d'Autunno (n°1-4-7)	€ 11.00
(bianca: mozzarella, caciotta e olio al tartufo, porcini, brie e friarielli)	
Pizza Carpe Diem (n°1-4-7)	€ 11.00
(bianca: crema di carciofi, mozzarella, salmone norvegese, aceto balsamico)	
Pizza Guancia a Guancia (n°1-7)	€ 9.00
(bianca: crema di carciofi, mozzarella, pancetta affumicata, pecorino)	
Delizia al Bagòss (n°1-7-8)	€ 9.00
(bianca: mozzarella, bacon, lamelle di mandorle e bagòss)	
Genovese (n°1-7-8)	€ 9.00
(bianca: mozzarella, prosciutto crudo, pesto alla genovese)	
Friarielli (n°1-7)	€ 8.00
(bianca: mozzarella, friarielli piccanti, salsiccia)	
Caprese (n°1-7)	€ 7.00
(focaccia con bufala a crudo e pomodorini)	
Gourmet (n°1-7-8)	€ 8.00
(bianca: mozzarella, bufala, fagiolini, gorgonzola, pesto di pistacchio)	
Golosa (n°1-7)	€ 8.00
(bianca: mozzarella, gorgonzola, salsiccia, pomodorini, mandorle e rosmarino)	
Pizza Primo Piano (n°1-7)	€ 10.00
(pom., mozzarella, porcini, burrata, salame piccante e bacon)	
Onda di Mare (n°1-4-7)	€ 9.00
(pom., mozzarella, filetti di peperoni, carpaccio di pesce spada affumicato e olio piccante)	
Sfiziosa (n°1-4-7)	€ 9.00
(pom., mozzarella, formaggella di Tremosine, caciotta e olio al tartufo)	
5 stagioni (n°1-7-8)	€ 8.00
(pom., mozzarella, mele, gorgonzola, pere, noci, pistacchi, grana)	
Afrodisiaca (n°1-7-8)	€ 8.00
(pom., mozzarella, cipolle, speck, panna, pistacchi)	
Funghi porcini (n°1-7)	€ 9.00
(pom., mozzarella, porcini)	

Prosciutto crudo (n°1-7)	€ 9.00
(pom., mozzarella, prosciutto crudo)	
Frutti di mare (n°1-2-7-14)	€ 10.00
(pom., mozzarella, frutti di mare)	
Rucola e gamberetti (n°1-2-7)	€ 9.00
(pom., mozzarella, rucola, gamberetti)	
Calamari (n°1-5-7-14)	€ 9.00
(pom., mozzarella, calamari fritti)	
Valtellina (n°1-7)	€ 8.00
(pom., mozzarella, bresaola, grana, spinaci)	
Trevisana (n°1-7)	€ 8.00
(pom., mozzarella, pancetta, cipolle, trevisani)	
Bacio del diavolo (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, sal.piccante, peperoni, pomodorini, cipolle, capperi)	
Meraviglia (n°1-4-7)	€ 8.00
(pom., mozzarella, tonno, hemmental, acciughe, olive, capperi, pomodorini)	
Contadina (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, carciofi, olive, grana, pomodorini)	
Miguel (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, pancetta, brie, spinaci)	
Asparagi e speck (n°1-7)	€ 8.00
(pom., mozzarella, asparagi e speck)	
Rucola taleggio e grana (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, rucola, taleggio, grana)	
Praga e scamorza (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, scamorza, prosciutto di Praga)	
Pesto di pistacchi e pomodorini (n°1-7-8)	€ 8.00
(pom., mozzarella, pesto di pistacchi, pomodorini ciliegini, bacon)	
Salame piccante e gorgonzola (n°1-7)	€ 8.00
(pom., mozzarella, salame piccante, gorgo)	
Verdure (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, verdure miste)	
Parmigiana (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, melanzane, grana)	
Quattro formaggi (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, formaggi)	
Patate e prosciutto (n°1-5-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, patate fritte, prosciutto cotto)	
Tonno e cipolle (n°1-4-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella, tonno e cipolle)	
Rustica (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, wurstel, pancetta)	
Capricciosa (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	

Bufalina (n°1-7)	€ 7.00
(pom., mozzarella di bufala)	
Prosciutto e funghi (n°1-7)	€ 6.00
(pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
Funghi (n°1-7)	€ 5.00
(pom., mozzarella, funghi)	
Würstel (n°1-7)	€ 5.00
(pom., mozzarella, würstel)	
Prosciutto (n°1-7)	€ 5.00
(pom., mozzarella, prosciutto)	
Romana (n°1-4-7)	€ 5.00
(pom., mozzarella, capperi, acciughe, origano)	
Marinara (n°1-4-7)	€ 4.00
(pom., aglio, origano)	
Margherita (n°1-7)	€ 4.00
(pom., mozzarella)	



Bibite lattina 33cl	1.50€
Birra Moretti 33cl	2.00€

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel:

ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoterolo D-alta naturale, tocoteroolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosterooli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) e i prodotti derivati; nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.