

IL PRANZO DI EDAMAME

BUSINESS LUNCH

Il nostro business lunch propone tre formule valide dal lunedì al venerdì, escluso il mercoledì giorno di chiusura, disponibili in esclusiva a pranzo. Il menù varia periodicamente, proponendo sempre le fresche specialità tipiche della stagione. Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

DIRITTO DI TAPPO

IL VINO PORTALO TU!

Tutte le sere c'è il "diritto di tappo", ovvero la possibilità per i nostri clienti di poter consumare al ristorante una bottiglia di vino acquistata altrove e portata da casa, in cambio del pagamento di una minima somma per i servizi messi a disposizione. Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

EDAMONDAY

IL LUNEDÌ HA UN'ALTRO SAPORE

Il lunedì è sempre difficile da affrontare, soprattutto quando la sera non riesci a trovare un ristorante aperto! Per farti tornare il sorriso da noi anche il lunedì puoi scegliere di viziarti con una proposta che coccoli il palato e riscaldi il cuore o preferire di affrontare la settimana con un'alternativa sana ma gustosa.

IL BABY MENU

SOLO PER BAMBINI

Maccheroni in bianco o al pomodoro 6
Pasta corta trifolata al bronzo, prodotta con grano proveniente da agricoltura BIO.

Cotoletta di pollo con patatine 6
Tenero petto di pollo proveniente da agricoltura BIO, precedentemente cotto a bassa temperatura, panato con uovo, pangrattato e Parmigiano, patatine fritte.

GLI SFIZI

Tradizionale della casa 13
Culaccia di Parma, coppa piacentina, salame bresciano, flan di spinaci, giardiniera in agrodolce, focaccia calda con salsa sfiziosa, Brescianella tradizionale.

Orologio di formaggi 12
Mozzarella di bufala (Campania), Tuna dla Paja (Piemonte), Castelmagno DOP (Piemonte), Erborinato gialloblu (Veneto), Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi (Emilia Romagna), Fontina di malga a 2500 mt (Valle d'Aosta).

Salvia frita in pastella 8
Ideale da condividere

Tapas all'italiana 13
Cinque tapas di pane ai cereali fatto in casa:
1) con stracciatella, pesto e tartare di gamberi;
2) con purea di avocado e salmone marinato;
3) con pere, gialloblu veronese e nocchie;
4) con brescianella tradizionale e trito di pomodori secchi e capperi
5) pan de cristal con burro e acciughe del Cantabrico.

Burrata con acciughe 13
Burrata di Bufala con Acciughe dolci del Mar Cantabrico

Tartare di manzo fassona razza Piemontese 13
La tartare è già condita in maniera tradizionale: senape, capperi, acciughe, tabasco, brandy, salsa Worcestershire. Il tuorlo d'uovo è servito a parte.

Frisa integrale salentina con crudo di Montalcino e stracciatella di bufala 13
La frisa, o friseddha, è un pane fatto con farina di grano duro, che viene cotto, tagliato a metà, poi cotto nuovamente in forno e leggermente ammolato in acqua prima del servizio.

LE VERDURE & I FORMAGGI

Tutta verdura 8
Spadellata di verdura di stagione al Wok: broccolo romanesco, broccolo, zucchine, carote, mais, edamame. Saltati in padella con salsa di soia, leggermente spicy.

Veggie Burger 13
Burger di lenticchie con zucchine, carote, salsa tahini, servito in pane ai cereali.

LA PASTA & IL RISO

Casoncelli | Tortelli di Barbariga VS di zucca De.Co. | mantovani

Come da tradizione: i casoncelli serviti con burro e salvia, i tortelli con amaretti e burro fuso.

13

La Carbonara come Dio comanda 13
Spaghettoni di B. Cavaliere con guanciale, pecorino, uovo a crudo e pepe.

Amatriciana 13
Mezzi rigatoni integrali di B. Cavaliere, guanciale di E. Bedogni, pomodoro e pecorino romano.

Risotto Carnaroli con crema di spinacini, 13
estratto di limone, zenzero, menta fresca e quenelle di robiola.

Tagliatelle fatte in casa all'alga spirulina, con code di gambero 13
pesto di rucola, hierbabuena, pecorino e mandorle.

Fusilloni con crema di acciughe del Cantabrico, 13
pomodori secchi, broccoletti verdi e stracciatella di bufala.

Basmati alla barbabietola, tartare di salmone, avocado, 13
mango, maionese di soia al wasabi, lamelle di mandorle tostate e salsa teriyaki.

IL BURGER E LE PIZZE

PIZZA CON SOLO IMPASTI INTEGRALI

Burger! 16
Pane ai 5 cereali, 250 gr di manzo Garronese, scamorza affumicata, cipolle caramellate e bacon croccante. Da comporre, servito con patate fritte.

Pizza Crudo e Bufala 13
La più richiesta! Pomodoro, mozzarella in cottura, a freddo mozzarella di bufala e crudo del Consorzio di Parma.

Pizza Tartare di gamberi 15
La più leggera! Pizza bianca con mozzarella, tartare di gamberi crudi, pomodori datter, pesto senz'aglio.

Pizza Trevisano, speck e scamorza affumicata 13
La più proteica! Pomodoro, mozzarella e scamorza in cottura, a freddo il Trevisano, lo speck alla piastra.

Pizza Verdure 13
La più salutare! Pomodoro, mozzarella, mix di verdure saltate in padella.

IL PESCE

Poker di pesce 16
Branzino marinato agli agrumi, code di mazzancolle al bacon, briciole di baccalà con hummus fucsia, tartare di salmone, quenelle di avocado ed edamame.

Tentaicoli di polpo brasati 16
su crema di piselli e lime, con pomodorini e zucchine confit.

Storione bianco Calvisius® 16
con pomodoro, taggiasche, capperi, crostone di pane di farro fatto in casa.

LA CARNE

Entrecote di manzo Garronese alla griglia 16
250 gr. c.a. servita con la salsa Magnabufet di Luccini e verdure saltate.

Fiorentina di manzo scottona Irlandese 4,5/hg
servita con patate. Pezzatura media 1,2 kg.

Filetto di cavallo in padella 16
250 gr. c.a. servito con salsa alla senape, menta e datterini con spinacini saltati.

Costolette di agnello alla scottadito 18
Provenienza Irlanda, con salsa all'arancia

Le costine al vino rosso dei Sabidi 14
Il piatto che ha fatto la storia di questo locale, servito con polenta Belgrano DECO di Castegnato.

Su ogni pasto è previsto un corrispettivo per pane, coperto e servizio di € 3,00 a persona. I prezzi indicati sul presente menù sono in euro. Le informazioni nutrizionali sono consultabili sul retro.

MENU DEGUSTAZIONE

PER TUTTO IL TAVOLO

Tradizionale della casa
Risotto Carnaroli con crema di spinacini...

Le costine al vino rosso dei Sabidi

Gelato fatto in casa

Vino della casa, acqua e caffè