



LO GNOCCHO FRITTO E I SUOI TAGLIERI...

dall' antica tradizione emiliana un piatto ricco di sapore e di storia

	NORMALE	LARGE
Classico (coppa dop, pancetta igp, salame igp)	€ 11,50	€ 19,50
Parma (Crudo di Parma- 24 mesi di stagionatura)	€ 12,50	€ 21,00
Spalla di San Secondo (La storia nell' abbinamento con lo Gnocco Fritto)	€ 12,50	€ 21,00
Dop (la "culaccia" dop di Parma)	€ 12,50	€ 21,00
Formaggi (tris di formaggi morbidi: taleggio, gorgonzola, stracchino; con confettura)	€ 11,00	€ 19,00
Aggiungiamo un po' di lardo toscano al tagliere?	+€ 2,00	+€ 3,00

PERCHE' NO...

Un paio di sfizi per un inizio alternativo o in abbinamento

Crostone di pane fatto in casa con stracciatella pugliese e acciughe del Mar Cantabrico € 9,00

Tomino grigliato con misto di verdure e gnocco fritto senza strutto € 9,00

COPERTO € 1,90



PRIMI PIATTI

"La Gricia" ovvero L'Amatriciana bianca	€ 11,00
Preparata con le mezzemaniche della selezione marchigiana "Campo Filone"	
Trofie fresche al pesto fatto in casa, con stracciatella	€ 12,00
Il nostro pesto (contiene un pochino di noci) con la freschezza del formaggio pugliese	
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale	€ 11,50
Selvagge, ma educate, grazie alle nostre cure "culinarie"	
Tagliolini fatti in casa "Summer time"	€ 11,50
Sughetto di pomodoro fresco cubetti di melanzana e Olive Taggiasche	
Ravioloni ricotta di bufala, e foglie di spinaci	€ 12,00
Guarniti con pomodorino cotto in padella	

In funzione della stagionalità o per preservare le caratteristiche dei nostri prodotti alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti di temperatura direttamente nella nostra cucina.

COPERTO € 1,90



QUALCHE SPECIALITA'

Tortino di zucchini con verdure al forno	€ 9,50
Flan cotto a vapore a base di zucchini guarnito con crema di Pecorino	
Tartare fine di scottona con cipolline borettane	€ 16,00
Pesto di rucola e pomodorini completano il piatto	
Tagliata di Angus argentino con cipolla rossa caramellata	€ 16,90
Carne molto tenera impreziosita dalla nostra cipolla al balsamico e zucchero di canna	
Risotto alla milanese con Ossobuco di vitello	€ 19,80
Prepara' cunt el brodo de ginöcc (traduzione: preparato come da tradizione)	
La cotoletto-LONZA impanata con il nostro pane fatto in casa	€ 12,90
Cotoletta (di lonza), battuta, ma non troppo. Servita con rucola e pomodori	

I DOLCI

Torte e dolci al cucchiaino di nostra produzione	€ 5,50
---	---------------

COPERTO € 1,90



UN PO' DI CICCIA SELEZIONATA PER VOI

Tagliata d' angus argentino (gr 200)	€ 16,90
Magra e saporita indicata per gli amanti della cottura "al sangue"	
Entrecote di Angus argentino (gr 250)	€ 18,50
Taglio senz' osso molto saporito del costato suggerito per una cottura media	
Filetto di Angus irlandese (gr 200)	€ 21,00
Rosso al cuore per gustarlo al meglio	
Costata di Angus irlandese (gr 500)	€ 21,50
Vera succulenza per gli amanti della tradizionale bistecca con l' osso	
Fiorentina (gr 1000/1200)	€ 4,90 l'etto
Consigliata per due persone (1 kg circa)	

CONTORNI

Le portate di carne comprendono un contorno a scelta fra i seguenti

Patate casalinghe	€ 4,00
Cubettate, cotte a vapore, dorate in olio di Girasole e ripassate in padella	
Verdure alla brace	€ 4,00
Tris dell' orto. Zucchine, peperoni e melanzane	
Verdura piccante saltata in padella	€ 4,00
Per palati tosti scelta fra quelle di stagione (a richiesta senza peperoncino)	

COPERTO € 1,90



VINI ROSSI

Dolcetto d' Alba doc (Disciplinare Green experience)	€16,50
Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina Produzione "Eco-sostenibile". Sapido con tannino morbido	
Barbera d' Alba , Ca' del Baio 2017	€20,50
Struttura bilanciata in un vino perfetto nell' abbinamento con la nostra cucina Sentori di frutta rossa matura e tannino morbido	
"Otello", Lambrusco cantina Ceci	€ 17,00
Vino "non solo famoso", ma incredibilmente buono Nero, intenso, bollicina sottile e gradevole	
Chianti docg Superiore 2017	€ 17,00
Buona Morbidezza , unita a una gradevole freschezza e ad una elegante tannicità.	
Chianti Classico, Gallo Nero "San Leonino 2016"	€ 22,50
Profumo di buona intensità accompagnato da un gusto morbido caratterizzato da un tannino vivace. Perfetto con le nostre carmine selezionate	
Rosso di Montalcino doc 2016	€ 25,00
Sentori di ciliegia e ribes per un vino pieno e morbido dotato di notevole persistenza.	
Rosso di Mntepulciano (quello della Toscana) doc 2016	€ 19,00
Al naso prevalgono i frutti rossi. Morbido ed elegantemente tannico al palato dove persiste in un finale delicatamente speziato	
Cannonau di Sardegna doc "Ardarya"	€ 16,50
Sentori di frutta matura. Strutturato e persistente.	
Susumaniello "Salento igt "	€ 16,50
Vino di grande corpo, tannini importanti, ma eleganti, un lungo finale che invita a un altro sorso	
Vigna del Lauro Cabernet Franc	€ 17,50
Colore rubino con leggeri riflessi viola. Intenso e fruttato	
Vigna del Lauro Merlot in purezza	€ 17,50
Colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e persistente, gusto sapido e secco	
Valpolicella doc BERTANI	€ 17,00
Profumi intensi di mora. Morbido al palato e leggermente tannico	



LA SELEZIONE DELL'OSTERIA

Valpolicella Ripasso doc BERTANI 2016

€ 22,50

Nel Ripasso si incontrano le caratteristiche del Valpolicella legate alla bevibilità.
Nelle note organolettiche sentori di amarena riconducibili alle uve appassite.

Secco Vintage cantina Bertani

€ 24,50

Varietà diverse di Corvina compongono questo uvaggio, impreziosito da piccole quantità di Syrah e Cabernet sauvignon.
Vino morbido, di buona concentrazione, con la complessità tipica di vigne mature che però esprimono un vino ancora giovane e vibrante.

Bel Nero Castello Banfi 2015

€ 29,50

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

Cum Laude Toscana 2015

€ 29,50

Un Supertuscan accattivante che unisce i 4 vitigni rossi Montalcinesi. Vino con un profumo spiccatamente fruttato e speziato. Gli aromi di liquirizia e pepe sono accompagnati da un leggero sentore di cuoio. In bocca risulta equilibrato, con tannini dolci e sentori persistenti.

ASKA Bolgheri doc 2016

€ 29,50

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente.



BOLLICINE

Col del Sole extra dry Cuvée Millesimato, Colli del Soligo	€ 13,00
Bollicina metodo charmat. Chardonnay e Pinot nero	
Col del Sole Prosecco doc millesimato, Colli del Soligo	€ 14,50
Bollicina elegante perfetta con gli antipasti	

VINI BIANCHI

"Infinito" Vigne Olcru, Chardonnay in purezza	€ 21,50
Raccolta manuale in cassetta da 15 kg, per un vino di struttura dal colore giallo paglierino Sentori di spezie delicate e vaniglia	
Eikos, Pecorino doc	€ 17,50
Da coltivazione biologica certificata. Profumo complesso e profondo, gusto sapido Colore giallo paglierino con riflessi verdolini	
Verdicchio dei castelli di Jesi doc Superiore	€ 18,50
Selezione delle migliori uve dell' Azienda. Strutturato ed elegante al tempo stesso Caratterizzato da sentori di frutta matura	
Fiano di Avellino docg	€ 19,50
Piccola produzione di un vino dal colore giallo paglierino, profumato Di buona struttura presenta un gusto deciso con sentori di frutta estiva	



LA BIRRERIA

"Monchschof Original", bionda in bottiglia 50cl 4,9% € 5,70 Pils tedesca chiara e rinfrescante	"Monchschof Bock Bier", rossa 50cl 6,9% € 5,70 Rossa strutturata con sentori di tostatura
"Kapuziner Weissbier", bianca 50cl 5,4% € 5,70 Storica birra bavarese a base di frumento	"Menabrea chiara o ambrata 33cl 5% vol € 4,00 Dallo storico birrificio di Biella
"Argento", blonde Ale, cl 75 5% vol € 13,50 Rifermentata in bottiglia non pastorizzata e non filtrata	

ALLA SPINA

Ichnusa, Lager 4,7%vol Prodotta in Sardegna	€ 2,70 (0,20cl)	€ 4,50 (0,40 cl)
IchnusaNon Filtrata 5,4%vol Bionda Speciale	€ 2,90 (0,20cl)	€ 5,00 (0,40cl)

ALTRE BEVANDE

L'acqua microfiltrata, naturale e frizzante che serviamo è conforme alle leggi 236 del 24/05/88, 443 del 21/12/90 e 183 del 16/04/87

Acqua microfiltrata spillata al momento 1 lt	€ 1,80
Acqua microfiltrata spillata al momento 0,5 lt	€ 0,90
Acqua MOOD Sant'Antonio naturale e frizzante 0,50cl. Bottiglia	€ 1,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
Amari e grappe	€ 3,00/4,00
Distillati speciali invecchiati	€ 6,50



LA PIZZA(al trancio)

INGREDIENTI: Farina 00, acqua, sale, olio di girasole, lievito di birra.

Il nostro impasto, che viene trattato con cura, lievita circa 48 ore. Grazie a questa tecnica, che prevede l'utilizzo di pasta di riporto riusciamo a fornire un prodotto ben lievitato e ad alta digeribilità.

I NOSTRI TRANCI

	normale (1/6 di teglia)	Abbondante (1/4 di teglia)
RIPAMONTI	€ 5,00	€ 7,50
Pomodoro mozzarella		
NOTO	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella acciughe		
VENTIQUATTRO	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella prosciutto cotto		
WOLF FERRARI	€ 6,00	€ 9,00
Pomodoro mozzarella wurstel		
CHOPIN	€ 6,80	€ 9,70
Pomodoro mozzarella funghi carciofi olive nere prosciutto cotto		
CHIARAVALLE	€ 6,80	€ 9,70
Pomodoro mozzarella verdure cotte nel forno a legna		
VALDISOLE	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella salame piccante capperi acciughe		
FATIMA	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella gorgonzola cipolla cotta nel forno a legna		
TOSCANINI	€ 7,50	€ 10,30
Pomodoro mozzarella prosciutto crudo gorgonzola		
MEZZALUNA	€ 7,50	€ 10,50
Pomodoro mozzarella funghi porcini rucola		