

Menu da Asporto e a Domicilio



Antipasti di Mare

*La nostra Polenta "gialla" con gamberetti all'aglio ²⁻¹² € 9,00
saltati con peperoncino e sfumata di vino

Le Capesante al gratin ¹⁻¹⁴ € 3,50 cad

Le Ostriche Fin de claire n° 3 ¹⁴ € 2,50 cad

Il Salmone Norvegese marinato con verdure ⁴⁻⁹⁻¹² € 10,00
all'aceto balsamico di Modena IGP con pepe rosa

Burrata con gamberetti ⁴⁻⁷ € 11,50
spolverata con bottarga di Muggine

*Insalata di Piovra e Patate inaffiata con salsa ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 13,00
citronette, scaglie di Grana Padano DOP su letto di Rucola selvatica

*I moscardini in Guazzetto di pomodoro ⁴⁻⁹⁻¹² € 8,50
con Polenta bramata

*Arrosticini di Calamaro cotti al forno 4 pz ¹⁻²⁻⁴⁻⁹ € 6,00

Carpaccio di Tonno affumicato ⁴⁻⁹ € 9,00
con pomodorini ciliegino, sedano e olive leccino

Misto Gratinato ¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ € 14,00
di Capesante, Ostriche, Cozze e Arrosticini



Antipasti di Terra

La Polenta Uncia ⁷ € 8,00

La Mozzarella di Bufala Campana DOP ⁷ € 8,50
con pomodorini ciliegino e olio al basilico

La nostra selezione di Salumi ⁹ € 10,00
Salame Brianzolo, Bresaola nostrana Lombarda,
Crudo di Parma DOP stagionato minimo 16 mesi, Pancetta dolce
accompagnata dalla nostra giardiniera

Tartare di Fassona piemontese 160 gr. € 13,00
servita con i suoi condimenti

Prosciutto Crudo di Parma DOP al Taglio € 8,00
stagionato minimo 16 mesi

Prosciutto Crudo di Parma DOP € 10,00
stagionato minimo 16 mesi accompagnano con
Mozzarella di Bufala Campana DOP ⁷



* I prodotti sono subordinati agli arrivi. Alcuni prodotti a secondo della stagione potrebbero essere congelati all'origine.

Menu da Asporto e a Domicilio



Primi piatti

Spaghetti alle Vongole Veraci in bianco ^{1 - 12 - 14} € 12,50

Spaghetti alle Vongole Veraci ^{1 - 12 - 14 - 4} € 13,50
con spolverata di Bottarga di Muggine

Spaghetti ai Frutti di Mare in salsa rossa ^{1 - 2 - 4 - 14} € 12,50

La pasta di Nostra produzione ^{1 - 3 - 6 - 11}

Fusilli della casa ^{2 - 3 - 7 - 9 - 12} € 11,00
saltati in padella con Gamberetti, Speck del Tirolo,
Zafferano e Rucola selvatica il tutto legato con un filo
di panna fresca

Tagliatelle al Ragù Casereccio ^{9 - 12} € 10,00



Secondi piatti di Pesce

*Gran Grigliata di pesce alla Romagnola ^{1 - 2 - 4 - 9} € 21,50

Filetto di Branzino, trancio di Salmone, Gamberone,
arrosticino di Calamaro, Scampone, Sogliola, Calamaro e
trancio di pesce Spada

Pesce spada ^{1 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12} € 13,50
aromatizzato al pepe verde e crema di latte

Branzino dello Chef ^{1 - 4} € 13,50
sfilettato e condito con una soffice gratinatura di pangrattato e aglio

Orata sfilettata in crosta di patate ^{1 - 4} € 14,50



Secondi piatti di Carne

La classica Cotoletta alla milanese ^{1 - 3 - 7} € 12,00
cotta nel burro chiarificato

La Cotoletta alla milanese vestita ^{1 - 3 - 7} € 13,50
con Pomodorini ciliegino e Rucola selvatica

Filetto di Manzo ^{1 - 6 - 7 - 12} € 16,00
aromatizzato al pepe verde e crema di latte

Contorni

Patate al forno ⁷ € 4,50

Patatine Fritte € 4,50

Spinaci al Burro ⁷ € 4,50



Dessert

Tortino di Mele € 5,00

Tortino al Cioccolato € 5,00

Semifreddo al Pistacchio € 4,00

Tiramisù € 5,00

* I prodotti sono subordinati agli arrivi. Alcuni prodotti a secondo della stagione potrebbero essere congelati all'origine.

Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine , come grano (farro e grano shorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 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 derivati, incluso il lattosio
- 8 Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 e solfiti in concentrazione superiori 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

La presenza di allergeni è indicata, con gli appositi numeri, vicino ad ogni pietanza

