

## Antipasti

|  |        |
|--|--------|
| Culatello di Zibello Dop e gnocchi fritti  | €18,00 |
| La culatta di Parma stagionata e burrata di Puglia   | €14,00 |
| Salumi " My selection " e giardiniera di verdure   | €14,00 |
| Jamon Serrano Gran riserva e ortaggi in olio Evo   | €14,00 |
| Cecina de Leon, misticanza orientale e caprino di capra  | €14,00 |
| Battuta al coltello di razza piemontese, nocciole, senape e tartufo delle nostre valli   | €14,00 |
| Scrocchiarella con mortadella, burrata, pesto di pistacchi, crema di aceto balsamico e olio Evo  | €14,00 |
| Crudità di gamberi rossi e viola di Marzara del Vallo, tonno Yellowfine,<br>salmone e ricciola, olio istriano trasparenza marina e sale giallo al limone | €22,00 |
| Noci di Cappelletti "Boston" al burro, funghi finferli e crema all'arancia rossa   | €16,00 |
| Caesar salade di tonno e acciughe de l Cantabrico  | €16,00 |
| Formaggi e confetture " My selection "   | €16,00 |

## Trimi

|   |        |
|---|--------|
| Tortelli al Bagoss, polvere di pane e pancetta, olio alla salvia e amaretti sbriciolati | €14,00 |
| Gnocchi di patate, funghi porcini, stracchino e tartufo delle nostre valli              | €14,00 |
| Casoncelli della " Locanda ", burro di panna, guanciale al pepe e salvia                | €14,00 |
| Scrocchiarella Regina con salsa di pomodoro, bufala, basilico, parmigiano e olio Evo    | €12,00 |
| Corde di pasta fresca alla Carbonara  | €12,00 |
| Mezzi paccheri di Gragnano, Astice, passata di pomodori maturi e crema di basilico      | €20,00 |
| Agnolotti di baccalà mantecato, burro allo zafferano, formai de mut e erbe fresche      | €14,00 |
| Scrocchiarella con verdure, bufala, pomodoro cuore di bue a pezzi, basilico e olio Evo  | €14,00 |

## Secondi

|  |             |
|--|-------------|
| Pancia di maialino da latte e jus all'aceto di Yerez   | €18,00      |
| Costoletta di Mangalica cotta b/T, confettura di cipolla rossa e glassa alle erbe                                      | €14,00      |
| Guance di maialino stufate lentamente negli ortaggi  | €12,00      |
| Controfiletto di manzetta prussiana in tagliata,<br>bagnetto di olio timbro istriano, pomodoro secco, timo e rosmarino | €20,00      |
| Costata 2,5 cm di scottona bavarese Igp cotta in grill circa 650gr   | €5,50 al hg |
| Costata 4 cm di scottona bavarese Igp cotta in grill circa 850gr.  | €5,50 al hg |
| Spiedino di mazzancolle, gamberi e maionese al ginger  | €18,00      |
| Trancio di ricciola oceanica arrostito, mandorle, pistacchi, crema di pomodori e erbe fresche                          | €22,00      |
| Tonno scottato "tataki" , sesamo e salsa teryaki   | €18,00      |
| Scrocchiarella con salmone affumicato, crema di carciofi, robiola, misticanza e olio Evo                               | €16,00      |

## Contorni

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Carpaccio di verdure croccante      | €4,00 |
| Patate ratte passate in padella     | €4,00 |
| Funghi porcini e finferli trifolati | €8,00 |
| Asparagi verdi arrostiti            | €6,00 |
| Misticanze e pomodori cuore di bue  | €4,00 |
| Patate fritte Fry n'dip             | €4,00 |
| Gli ortaggi di " Oggi "             | €4,00 |
| Coperto                             | €2,00 |