# Cucina

Tutti i nostri piatti sono realizzati con passione e creatività, utilizzando ingredienti stagionali e di qualità. Preparatevi ad un viaggio culinario che celebra i sapori genuini e la bontà della cucina autentica.

# Primi

## Paccheri al rosso di Napoli

Pasta fresca con salsa di datterino, stracciata pugliese, pomodori confit, basilico fresco e origano

#### La carbonara

Spaghetti alla chitarra con uovo Bio, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero

#### Bigoli della nonna

Artigianali al bronzo di pasta fresca conditi con ragù di carne d'anatra

#### L'amatriciana

Garganelli con guanciale affumicato, salsa di datterino e cipolla dolce



# Secondi

## 11 La Milanese

11

12

Cotoletta di vitello con osso accompagnata da patate fritte rustiche e salsa rosa fatta in casa

## Tagliata di roastbeef

di Sorana Francese allevata a soli cereali dall'azienda agricola Bernardi , km 0.

21

22

20

20

Cotta alla piastra con olio al rosmarino accompagnata da patate al forno

### Tentacoli di piovra

Scottati in padella su crema di burrata affumicata con dadolata di patata americana e pomodoro confit

#### Tagliata di tonno pinna gialla

Con salsa dijone accompagnata spinacine fresche

#### Sauté 18

Verdure al curry, riso basmati e gamberi aromatizzati al vapore

# Insalatone

ananas, edamame, avocado, alga nori, sesamo, cipolla disidratata, cetriolo e salsa Teriyaki

#### Cheese bacon burger 14 Cesarona Pane pasta di pizza, hamburger di manzo, Insalata verde con crostini di pane aromatizzato, scaglie di parmigiano, straccetti di pollo cotto a formaggio cheddar, lattuga cruch, pomodoro a fette, cipolla caramellata e bacon croccante bassa temperatura aromatizzato alle erbe fresche e dressing cesar accompagnato da patate fritte rustiche e salsa rosa Libertina 14 Chicken cheese burger 14 Misticanza con pomodro ciliegino, salmone Pane pasta di pizza, cotoletta di pollo, formaggio affumicato, spada affumicato, code di gambero e cheddar, cipolla caramellata, pomodorini confit, capuccio viola crunch ananas accompagnato da patate fritte rustiche e salsa rosa 14 Greca Peperoni, cetriolo, cipolla viola, fior di cappero, olive greche, feta greca e pomodoro ramato Pizza 15 Giselda alla romana Spinacine, mela verde, salmone fresco al vapore, robbiola, uova passita e pinoli Una variante della pizza classica, più leggera e digeribile, croccante e con un'intensa alveolatura all'interno. Viene definita ad alta idratazione. 11 Avoja PoKe Pomodoro San Marzano, stracciata di burrata, origano e olio di oliva extravergine 14 Pollo Poke 13 Er mejo straccetti di pollo cotto a bassa temperatura Stracciata di burrata, prosciutto crudo di Parma aromatizzato alle erbe fresche, riso basmati, 24 mesi, basilico e olio di oliva extravergine cetriolo, pomodorino ciliegino, ananas, edamame, avocado, alga nori, sesamo, cipolla disidratata e 14 Testaccio salsa Teriyaki Pomodoro, fior di latte con olive taggiasche, guanciale e pecorino romano Gambero Poke 15 gamberi, riso basmati, pomodorino ciliegino, Carmeluzza 14 ananas, edamame, cetriolo, avocado, alga nori, Fior di latte con spinacine fresche, olive taggiasche sesamo, cipolla disidratata e salsa Teriyaki e spianata calabra Salmone Poke 15 Pinuccio 15 salmone, riso basmati, pomodorino ciliegino,

BURGER

Stacciata di burrata, rucola, mortadella di cinghiale

al tartufo umbro e glassa al balsamico