

Cucina

PER INIZIARE

Tortelloni fritti in crema di Parmigiano (1, 3, 7)	10,-€
Friggione con Uovo Pochè e crostoni (1, 3, 7)	12,-€
Pane di segale e frutta secca, alici del Cantabrico, il «nostro» burro, zest di limone fermentato (1, 3, 4, 7, 8)	12,-€
Misto di <i>cicheti</i> del giorno (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14) (minimo 2 persone)	12,-€ a persona

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Ragù (1, 3, 7, 9)	12,-€
Tagliatelle verdi alla Cipolla, Ricotta Salata (1, 3, 7)	12,-€
Gramigna lunga alla Salsiccia (1, 3, 7)	12,-€
Tortellini in brodo di Cappone (1, 3, 7, 9)	14,-€
Bigoli del mese	12,-€
Tortelli di Baccalà Mantecato, Pesto di Mandorle e Prezzemolo, polvere di limone nero (1, 3, 4, 7, 8)	12,-€

Tutta la pasta è fatta a mano nel nostro laboratorio "La Cucina di Camillo" in Via Sant'Isaia 70, secondo l'antica arte delle nostre sfogline.

SECONDI

Spiedini di filetto di maiale lardellato alle mandorle, millefoglie di patate, senape homemade

(7, 8, 10) 14,-€

Faraona laccata al marsala, cavolo viola marinato, quenelle di zucca e patate

(12) 14,-€

Cotoletta di Cacio Cavallo, erbette saltate, Caponatina di Peperoni

(1, 3, 7) 14,-€

Purè di fave e cicoriotta, novo pochè, mollica di pane tostata all'Nduja

(1, 3) *disponibile anche in versione vegetariana 14,-€

DULCIS IN FUNDO

Tenerina al cioccolato con crema al mascarpone (3, 7) 6,-€

Salame al cioccolato (1, 3, 7, 8) 6,-€

Zwetchken Kuchen (Sbriciolata alle Susine, tipica bavarese) (1, 3, 7, 8) 6,-€

Biscotti e Vino Dolce (1, 3, 7, 8, 12) 10,-€

Formaggio e Riesling (7, 12) 10,-€

Coperto 1,5-€

Lavorando con ingredienti freschi e verdure di stagione, i nostri piatti potrebbero subire delle variazioni. Per particolari esigenze e segnalazioni chiedete al personale di sala.

Nel caso di allergie e intolleranze Vi preghiamo di segnalarle al momento della prenotazione.