



ANTIPASTI

Insalata di baccalà con verdure agrodolci, patate, olive, capperi e bagnetto verde⁴

12,00€

Fegato di maiale nella rete, cipolla rossa e alloro

12,00€

Fili di verdure e erbe aromatiche in pastella di ceci e yogurt speziato⁷⁻³

10,00€

Vellutata di cavolfiore, uovo morbido e crostini di pane nero¹⁻⁷

10,00€

PRIMI

Fusillotti con cicoria, lenticchie e ricotta affumicata¹⁻⁷

14,00€

Tonnarelli integrali al ragù di faraona, zucca e finocchiella¹⁻⁹

14,00€

Strengozzi all'amatriciana di "Menabò"¹⁻⁷

14,00€

Pasta patate e cozze con menta e pecorino¹⁻⁷⁻¹⁴

14,00€

SECONDI

Coniglio in potacchio di ceci e rosmarino⁹

18,00€

Strudel di mele e collo di maiale con insalata di cavolo cappuccio e rafano¹⁻⁷

16,00€

Calamaro arrosto, scarola e patate all'olio¹⁴

18,00€

Trippa alla fiorentina, funghi di stagione e pecorino⁷

18,00€

CONTORNI

Verdure di stagione secondo il mercato

5,00€



DOLCI

Tiramisù con biscotto morbido al cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	6,00€
Antonio Fattori Recioto di Soave DOCG 2020 Garganega 12,5%	8,00€
Ricotta, soffice alle nocciole, pesche sciroppate fatte in casa ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00€
Cornarea Tarasco 2020 Passito da uva Cortese 13%	10,00€
Crostata, frangipane alle mandorle, uva e gelato fiordilatte e agrumi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00€
La Palazzola Vinsanto 2013 da uva Sangiovese 12,5%	10,00€
Ciambelline al vino ¹⁻⁸	2,00€
Château Mazarin 2021 Vino da uve muffate Sémillon et Muscadelle 12,5%	8,00€

VINI DOLCI

Antonio Fattori Recioto di Soave 2020 DOCG Garganega 12,5%	10,00€
Cornarea Tarasco 2020 Passito da uva Cortese 13%	12,00€
La Palazzola Vinsanto 2013 Sangiovese 12,5%	12,00€
Fattoria Zerbina Arrocco 2023 Passito da uva Albana 12,5%	12,00€
Alde Ice Cider 10%	15,00€

Pane 2,00€ a porzione

Acqua Panna / San Pellegrino 75 cl 2,00€

Gli allergeni sono segnalati ai sensi dell'allegato 2 del reg/UE 1169 del 2011. Elenco consultabile su richiesta.

Altre allergie e intolleranze da alimenti non presenti in elenco devono essere segnalate al personale di sala.