

# PROFUMO

SPAZIO SENSORIALE

## ANTIPASTI

15

### TARTARE DI MANZO

Battuto di Fassona piemontese condita e cialda croccante (3)

16

### TARTARE DI TONNO

Tartare di tonno, avocado e croccante di guttiau (3,9)

12

### PARMIGIANA IN COCOTTE

Pomodoro, sfoglie di melanzane, mozzarella, parmigiano e basilico (3,6)

10

### FRISELLA MEDITERRANEA

Friselle con pomodorino condito, filetti di tonno sott'olio, cipolla marinata e origano (3,9)

12

### INSALATA DI GALLETTO

Insalatina con straccetti di galletto girarrosto, guanciale croccante, grana e salsa (6,14)

## GASTRONOMIA

### PROSCIUTTO E BUFALA

Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala 125 gr DOP (6)

14

### PROSCIUTTO E FICHI

Prosciutto di Parma e fichi

14

### BRESAOLA ARTIGIANALE

Bresaola di manzo artigianale trentina

14

### MORTADELLA

Mortadella di cinghiale al tartufo

14

### PATA NEGRA CON PAN Y TOMATE

Pata negra iberico con pane croccante e pomodoro condito (3)

24

### SELEZIONE DI FORMAGGI

Tagliere con selezione di formaggi italiani (6)

22

### SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI

Selezionati da "Le eccellenze"

18

### SELEZIONE DI SALUMI IBERICI

Tagliere con Jamon Serrano, Pata negra, Chorizo de bellota

20

## LA PASTA

14

### SPAGHETTONE

Spaghettoni con datterino, ricotta dura Marzonica e basilico fresco (3,6)

14

### AGNOLOTTO

Pasta fresca ripiena di burrata, pomodorino giallo e timo (3,6,14)

15

### CAVATELLI

Cavatelli freschi con cozze e pecorino dolce (3,8,6)

14

### RIGATONE AMATRICIANO

Pomodoro, guanciale e pecorino (3,6)

15

### PACCHERO ALLE VONGOLE

Pacchero fresco vongole e cime di rapa (3,8)

15

### TONNARELLO

Tonnarello acqua e farina, pomodoro, tonno, capperi, Alici del Cantabrico e olive (3,9)

## SECONDI

18

### MAIALINO

Pancia di maialino cotto a bassa temperatura glassato al limone e asparagi

16

### BURGER

Hamburger di manzo, pane soffice dello chef, bufala, guanciale, pomodoro, insalata mix, salsa burger e chips (3,6,14)

17

### SALMONE

Salmone al vapore, insalatina di erbe aromatiche e frutti rossi

14

### MOSCARDINI FRITTI

Moscardini\* al cartoccio croccanti (6,8)

17

### POLPO

Polpo\* rosticcato su patate schiacciate e rosmarino

## LA PIZZA

### MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco e olio EVO

10

### PARMIGIANA

Pomodoro, melanzane, ricotta dura Marzonica e basilico fresco

11

### DOP

Filetti di pomodoro Paglione, mozzarella di Bufala DOP, basilico fresco e olio EVO

12

### CACIO E PEPE

Fonduta di formaggio, scaglie di pecorino e blend di 3 pepi

10

### PUTTANESCA

Filetti di pomodoro, olive Taggiasche, filetti di tonno sott'olio, foglie di capperi e timo

12

### BIANCA E MORTADELLA

Mortadella al tartufo e granella di pistacchio

9

### FIORI E ALICI

Fiori di zucca, alici e stracchino

11

### PROSCIUTTO E BUFALA

Prosciutto crudo di Parma, filetti di bufala, paprika affumicata e pepe

14

### GAMBERO E STRACCIATA

Battuto di gambero Rosso, stracciatina di burrata e pomodorini confit

15

## CONTORNI

### CICORIA SALTATA

7

### MISTICANZA

7

### PATATE AL FORNO

7

### CHIPS

7

### VERDURE ALLA BRACE DI STAGIONE

7

## LA BRACERIA

18

### GALLETTO

Galletto ruspante allo spiedo con olio alle erbe

23

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Tagliata di controfiletto di manzo danese, olio e sale di Maldon

5/etto

### COSTATA DI MANZO

Costata manzo razza italiana (400/500 gr.)

7/etto

### FIorentina di scottona

Fiorentina di scottona (circa 1000/1200 gr.)

22

### COSTOLETTE

Costolette di agnello aromatizzate

16

### CALAMARO ALLA PLANCHA

Calamaro\* alla brace (8)

21

### GAMBERONI

Gamberoni\* argentini profumati alle erbe (4)

19

### TRANCIO DI SPADA

Trancio di pesce spada alla brace con salsa mediterranea (9)

3 ACQUA bt. 75 cl "Naturalmente Naturale e Delicatamente Frizzante"

5 SOFTDRINK bt. 33 cl

7 BIRRE ARTIGIANALI bt.33 cl

7 AMARI, LIQUORI E GRAPPE

2,5 CAFFÈ NESPRESSO

## DOLCI & FRUTTA

9

### CHEESECAKE

Crema di formaggio, mousse ai frutti rossi e crumble croccante (3,6,14)

9

### TIRAMISÙ

Crumble di biscotto al caffè, mousse di mascarpone e cacao (3,6)

8

### GELATO

Coppetta di gelato artigianale gusti del giorno (6,14)

9

### CANNOLO

Cannolo ripieno di cremoso alla ricotta e gocce di cioccolato, granella di pistacchio (2,3,6,14)

8

### ZOCCOLETTE

Chicche di pasta lievitata frita con zucchero e nutella (3,5,6,14)

10

### PROFUMO DI FRUTTA

Piatto di frutta tropicale e di stagione

PANE E SERVIZIO 2 €

E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.

Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco\*