

ANTIPASTI

Tradizionale della Casa

Culaccia di Parma, coppa piacentina, salame bresciano al coltello, flan di spinaci, giardiniera fatta in casa, focaccia calda, mousse di Colonnata, stick di polenta fritta con mousse di gorgo. **13.00**

Tartare di manzo razza Fassona piemontese

La tartare è già condita in maniera tradizionale: senape, capperi, acciughe, tabasco, brandy, salsa Worcestershire. Il tuorlo d'uovo è servito a parte. **12.00**

NEW! Cecina de Leon IGP, stracciatella di bufala e pane ai 5 cereali fatto in casa

La Cecina è una specie di bresaola leggermente affumicata, prodotta nella provincia di Leon, nel nord-ovest della Spagna. Assolutamente da provare. **12.00**

Poker di pesce

Salmonate marinato ai frutti rossi, Code di mazzancolle al bacon, noce di Capasanta scottata in padella, Tartare di branzino all'aneto, Quenelle di avocado ed edamame **15.00**

Burrata di bufala con acciughe del mar Cantabrico

Servita con pane nero ai semi di finocchio appena sfornato. **12.00**

NEW! Tapas all'italiana

5 bruschette di pane ai cereali fatto in casa: 1) con stracciatella, pesto e tartare di gamberi; 2) con purea di avocado e salmone marinato; 3) con purea di zucchine al pastis e dadolata di calamaro; 4) con mousse di caprino al pistacchio, mirtillo e miele millefiori; 5) pan de cristal con carpaccio di Garronese marinato e pesto di rucola. **12.00**

PRIMI PIATTI

NEW! Ruote pazze di Benedetto Cavalieri crema al cacio e pepe

Con pepe di Sichuan. **11.00**

NEW! Rigatoni integrali BIO di Benedetto Cavalieri con ragù di coniglio

"Una delle migliori paste integrali al mondo" **12.00**

NEW! Noodles di zucchine con pesto di avocado (piatto VEGAN)

Con pomodorini semidry, arachidi, gomasio e scorzetta di limone BIO. Praticamente un piatto di linguine, ma senza pasta. Pochi carboidrati, tanto gusto. **12.00**

NEW! Tagliatelle fatte in casa, all'alga spirulina, con code di gambero

Con pesto di rucola, hierbabuena e mandorle. **11.00**

Venere, tartare di salmone, avocado, feta

Con mix di semi e riduzione di teriyaki. **12.00**

NEW! Sushi Bowl di tonno

Riso Basmati aromatico, dadolata di tonno rosso, mango cetriolo, rapanello, quenelle di philadelphia senza lattosio e maio al wasabi. **12.00**

SECONDI PIATTI

NEW! Salmone rosso selvaggio "Sockeye" cotto a 41°

Servito con un estratto di Mela, Cetriolo, e zenzero. E' un piatto freddo! Semplice, con olio EVO del Garda **16.00**

Tentacoli di polpo brasati

Su crema di carote e zenzero, con pomodorini e zucchine confit. **15.00**

Insalata di mazzancolle

Misticanza, code di mazzancolla, arancia, avocado, lamelle di mandorla, dressing di salsa di soia, uva e lime. **15.00**

Entrecote di manzo Garronese alla griglia

Con la salsa Chimichurri di Gordon Ramsey e patate al forno. **15.00**

Fiorentina di manzo razza Scottona Irlandese

Servita con patate al forno Pezzatura media 1,2 kg. **4.00/hg**

Costolette di agnello alla scottadito

Con salsa all'arancia. **18.00**

Le costine al vino rosso dei Sabidi - NEL DUBBIO, SCEGLI QUESTO!

il piatto che ha fatto la storia di questo locale, servito con polenta Belgrano DOP di Castegnato. Assolutamente da provare. **13.00**

NEW! Tutta verdura

Spadellata di verdura di stagione al Wok: broccolo romesco, broccolo, zucchine, carote, mais, edamame. Saltati in padella con salsa di soia, leggermente spicy. **8.00**

Burger!

Pane ai 5 cereali, **250 gr** di manzo Garronese, scamorza affumicata, cipolle caramellate e bacon croccante. Da comporre, servito con patate fritte. **12.00**

Cotoletta alla milanese con osso

Doppia panatura, cotta nel burro chiarificato, coperta di pomodorini ciliegini. Servita con patate fritte.. **12.00**

Caesar salad

insalata Iceberg, pollo cotto a bassa temperatura, parmigiano, crostini di pane, salsa Caesar fatta in casa. **13.00**

Orologio di Formaggi

Mozzarella di bufala campana, Tuma Dla Paja, Castelmagno DOP, Erborinato gialloblu, Parmigiano Vacche Rosse 24mesi, Fontina di Malga Valdostana. **12.00**

PIZZE GOURMET

Crudo e Bufala - LA PIU' RICHIESTA

Pomodoro, mozzarella in cottura, a freddo mozzarella di bufala e crudo del Consorzio di Parma. **13.00**

Tartare di gamberi (bianca) - LA PIU' LEGGERA

Mozzarella, tartare di gamberi crudi, pomodori datterti, pesto senz'aglio. **15.00**

Bresaola (bianca) - LA PIU' PROTEICA

Mozzarella in cottura, a freddo stracciatella di bufala e bresaola della Valtellina IGP. **13.00**

Burrata e acciughe - PER INTENDITORI

Burrata di Bufala a freddo, Acciughe dolci del Mar Cantabrico, non serve altro. **15.00**

Verdure - LA PIU' SALUTARE

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure saltate in padella. **13.00**

BABY MENU'

(disponibile solo per i bimbi)

Maccheroni in bianco o al pomodoro

Pasta corta trafilata al bronzo, prodotta con grano proveniente da agricoltura BIO. **6.00**

Cotoletta di pollo con patatine

Tenero petto di pollo proveniente da agricoltura BIO, precedentemente cotto a bassa temperatura, panato con uovo, pangrattato e Parmigiano, patatine a spicchi. **6.00**

COPERTO

Su ogni pasto ad esclusione delle formule del pranzo edamame è previsto un corrispettivo per pane, coperto e servizio di € 3,00 a persona



MENU' D'ESTATE