

MENU BRUNCH

ANTIPASTI

TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI 14,00 €

Prosciutto di Bassiano D.O.P.

Crostino con lardo "San Rocco", selezione Cibaria

Pecorino Gennargentu di Bruno Pitzalis stagionato in fossa (vincitore del premio "Miglior pecorino d'Italia stagionato in grotta")

Parmigiano reggiano Malandrone 32 mesi

Crostini con olio Evo "Azienda Agricola L'Olivella"

Prosciutto di Bassiano D.O.P. e Mozzarella di Bufala di Amaseno **8,00 €**

Flan di patate con crema di ceci, baccalà mantecato e crumble al nero di seppia **10,00 €**

PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di cicoria al cacio e pepe con estratti di rapa rossa **12,00 €**

Pappardella con ragù bianco di manzo, ricotta al pepe nero **10,00 €**

Ravioli ripieni di burrata, bisque di gamberi rossi, pesce spada e confit **14,00€**

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo al vino Tufaliccio, purè allo zenzero e carota scottata **14,00€**

Parmigiana di zucca e carciofi con fonduta di Recco **12,00€**

Baccalà in guazzetto di pomodoro con indivia riccia **14,00€**



MAIN COURSE brunch

Pollo croccante alla Caesar con crema di parmigiano, pane tostato, omelette alle erbe, mistanza e confit **18,00 €**
(possibile anche gluten free)

Salmone al vapore con crostino di pane al nero, crema di yogurt e erba cipollina, uovo strapazzato all'aneto, insalata di finocchi e arance con olive taggiasche **18,00 €**

DOLCI 7,00 €

Bavarese al cioccolato fondente Amedei e arancia

"Caffè sport" con crumble al caffè

Lemon Tart al timo

GELATI 5,00 €

Cioccolato

Crema

Fior di latte



GASTRONOMIA

Mini panini con porchetta, e cicoria **n. 2 pz 4,00 €**

Mini panino cavolo nero, marmellata peperoncino e pecorino canestrello **n. 2 pz 4,00 €**

Focaccia genovese ripiena di mortadella **n. 1 trancio 4,00 €**

TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI 12,00 €

Prosciutto di Bassiano D.O.P.

Crostino con lardo "San Rocco", selezione Cibaria

Pecorino Gennargentu di Bruno Pitzalis stagionato in fossa (vincitore del premio "Miglior pecorino d'Italia stagionato in grotta")

Parmigiano reggiano Malandrone 32 mesi

Crostini con olio Evo "Azienda Agricola L'Olivella"

