



PER COMINCIARE

INSALATINA DI PRIMAVERA CON MISTICANZA, CARCIOFI MARINATI, BOCCONCINI DI BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA	12
TARTARRE DI ROMAGNOLA, PANE NERO, GIARDINETTO DI VERDURE E MAIONESE ALLA RAPA ROSSA	14
RICOTTA DI CAPRA, CAPONATINA DI VERDURE E PANE MEDITERRANEO	12
BURRATINA "ARTIGIANA", PESTO "SOMMARIVA" E VERDURE CROCCANTI	10
ALICI MARINATE, PETALI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE E PIADINA	12
ORTO DELLA GHINA E IL NOSTRO PANE	12



SI FA SUL SERIO

STROZZAPRETI, ASPARAGI, MAZZANCOLLE E TARTUFO ESTIVO	14
CHITARRINA ARTIGIANALE, COLATURA DI ALICI "ARMATORE" E DATTERINI	14
FREGOLA, VERDURE CROCCANTI E FILETTI DI TONNO "ARMATORE"	12
PASTA AL FORNO DI PRIMAVERA	12

PER PROSEGUIRE

MARINATA DI MANZO, MISTICANZA, PESTO DI POMODORI SECCHI E VERDURE BRUCIATE	14
PARMIGIANA LEGGERA DI MELANZANE	12
ROASTBEEF, SPUMA DI SQUACQUERONE, FIORI DI CAPPERO, POMODORINI CARAMELLATI	16
ARROSTO TIEPIDO DI MAIALE, CAPONATINA DI VERDURE E FRUTTA SECCA	14
SEPPIA E PISELLI COME UNA VOLTA	14
INSALATINA DI VERDURE DI STAGIONE E FILETTI DI SGOMBRO MARINATO	14



FATTO TRENTA FACCIAMO TRENTUNO

FIOR DI FRAGOLA CREMOSO ALLO YOGURT E BASILICO	6
ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE	5
RICOTTA DEL BUON RICORDO	5
MORBIDO DI CIOCCOLATO DI MODICA IN CROSTA MERINGATA	5
PANE E ATTENZIONI	2.50

EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE VANNO SEGNALATE PRIMA DI ORDINARE
I PIATTI POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI DI SESAMO,
ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI E MOLLUSCHI: PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA DAL PERSONALE. IN QUESTO LOCALE POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI
ALL'ORIGINE, TUTTAVIA È NOSTRO SCRUPOLO SELEZIONARE, ANCHE IN QUESTO CASO, SEMPRE LA QUALITÀ MIGLIORE.