ANTIPASTI<br>TAGLIERE DI SALUMI MISTI NOSTRANI E FORMAGGI DOP<br>CRUDO DI PARMA DOP E BUFALA DOP DI SALERNO<br>SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCIA

EURO 16,00

## PRIMI

EURO 13,00
ORECCHIETTE CON POLPO, POMODORINI E STRACCIATELLA RISOTTO CON ZAFFERANO, ZOLA E GUANCIALE CROCCANTE TROFIE AL PESTO GENOVESE CON PATATE E FAGIOLINI PASTA AL POMODORO SAN MARZANO CON BASILICO FRESCO PASTA CON RAGU' ALLA BOLOGNESE

## $\bullet$ SECONDI EURO20,00

FRITTURA MISTA DI PESCE
TAGLIATA DI FASSONA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP E RUCOLA BUFALA DOP CON BROCCOLI SALTATI AGLIO OLIO PEPERONCINO ROAST BEEF ALL'INGLESE CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO E SCAGLIE DI GRANA PADANO PETTO DI POLLO BIO GRIGLIATO SERVITO CON INSALATINA VERDE

- CONTORNI

EURO 5,00
PATATE AL FORNO - PATATE PREZZEMOLATE - CAROTINE BABY AL VAPORE
fagiolini al vapore - Riso basmati - Verdure grigliate
$\bullet$ BURGER DELLOCHEF ${ }^{*}$ EURO 18,00 BURGER DI MANZO BAVARESE 220 GRAMMI CON CEDDAR BACON CROCCANTE POMODORO INSALATA CIPOLLA CARAMELLATA SALSA BURGER PATATINE FRITTE

## BURGER DI PULLED PORK CON SALSA AL SENAPE ANTICO E MIELE <br> CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA MARINATO CIPOLLA CROCCANTE PATATINE FRITTE

PIATTO DELLO CHEF
EURO 30,00
COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE $500 / 600$ GR COTTA ALLA BRACE SERVITA CON PATATE AL FORNO
POKE,
EURO 18,00
riso basmati,salsa soia,avocado,mango,cavolo cappuccio viola, FINOCCHIO, EDAMAME, SALMONE MARINATO, SESAMO

EURO 14,00
CAESAR SALAD - Misticanza Pomodorini Pollo Grigliato Olive Taggiasche Grana Maionese Crostini ESOTICA SALAD- Misticanza Gamberi Pomodorini Mango Mandorle Avocado Salsa Cocktail

ACQUA MINERALE ULTRA FILTRATA IN VETRO O,75 cl EURO 2,50
BIBITE EURO 3,00 - BIRRA PICCOLA/MEDIA EURO 3,50/6,00
CALICE VINO EURO 4,00-1/2 LITRO VINO EURO 7,00-1 LITRO VINO EURO 13,00 DOLCE DELLA CASA EURO 5,00/6,00/7,00 - MACEDONIA DI FRUTTAFRESCA EURO 5,00 CAFFE' EURO 1,50-CAFFE'SPECIALE EURO 2,00-AMARI/LIQUORIEURO 4,00/5,00 COPERTO EURO 2,00

SEGNALAREALPERSONALE EVENTUALI INTOLLERANZE EALLERGIE ALIMENTARI

