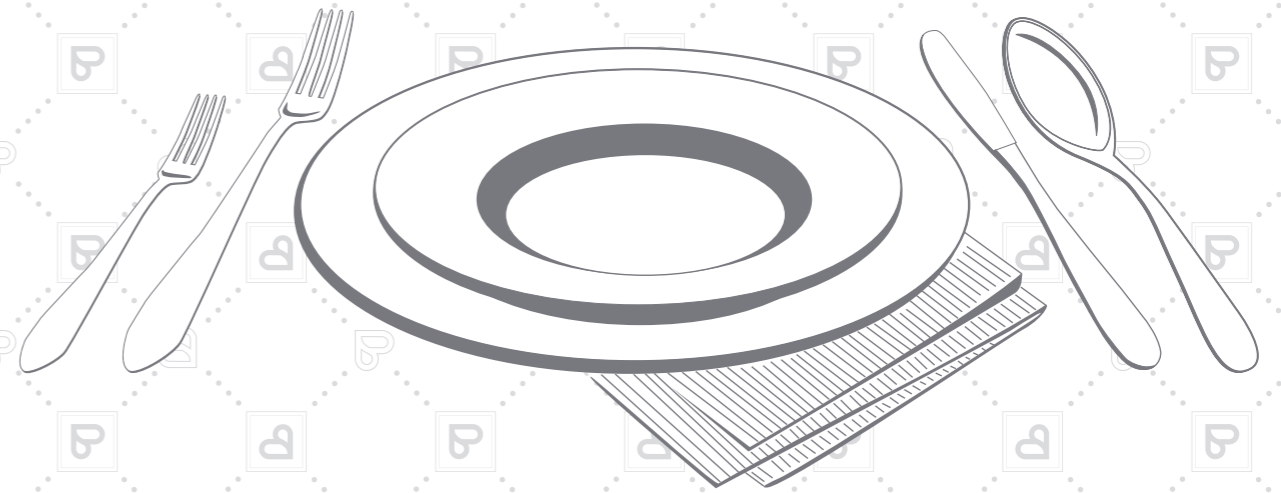


MENÙ



P
SPH
★ ★ ★ ★



ANTIPASTI

- Carpaccio di vitello al pistacchio □ 8,00
- Sformatino del giorno □ 6,00
- Scamone di vitello □ 6,50
- Antipasto open □ 9,50 (min 2 persone)
- Prosciutto di parma e pecorino fresco □ 8,00
- Capocollo stagionato salvia e vino al gusto di un tempo □ 7,00

ANTIPASTI DI PESCE

- Insalatina di mazzancolle e profumi dell'orto □ 7,50
- Doratina di calamaretti dell'adriatico e zucchine novelle □ 8,50



PRIMI

- Crespelle dello chef □ 8,50
- Tagliatelle della casa ai porcini □ 8,50
- Tortelloni open □ 8,50
- Spaghetti alla luciano □ 7,50
- Vermicelli biologici al lardo di colonnata e formaggio di fossa □ 8,50
- Quadrucci e ceci □ 7,50
- Raviolo al coulis di pomodoro □ 8,50

PRIMI DI PESCE

- Risotto carnaroli con gamberi al profumo d'arancio □ 7,50
- Linguine pesto e scamponi □ 8,50

tutte le paste fresche sono fatte in casa



SECONDI

- Tagliata di scottona a piacere □ 14,50
- Lombata di vitello al flambè □ 13,50
- Filetto all'aceto balsamico e rucola □ 14,00
- Grigliata di carne locale □ 13,00
- Braciolette di agnello scottadito □ 13,50

tutti i piatti sono accompagnati da un contorno

- Polpette di vitello champignon □ 8,00
- La colazione dei nostri nonni □ 8,00
- Pollo alla cacciatora con olive strinate □ 8,50
- Sottospalla con verdure di stagione □ 8,50

SECONDI DI PESCE

- Scamponi insaporiti arrosto □ 14,00
- Filettino di orata alle mandorle □ 12,00



INSALATONE

- Insalata kichen □ 6,00
- Insalata open □ 6,50
- Insalata noci e pere □ 5,50
- Insalata caprese □ 6,00



DOLCI

- Flambè di frutta con gelato alla crema □ 4,00
- Tortino al cioccolato □ 4,50
- Tiramisù □ 4,00
- Crema catalana □ 4,00
- Zuppa inglese □ 4,00
- Tris di dolci □ 6,00

Realizziamo menù personalizzati per i vostri eventi



SERVIZIO E COPERTO INCLUSI