



Menu Etico

GIUGNO 2022

ANTIPASTI

GAMBERI CON JULIENNE DI ZUCCHINE, CAROTE E SEDANO CON GLASSA DI ACETO BALSSMICO	€10
POLPETTINE DI TONNO CON MAIONESE AL LIME E MENTA	€8
BRUSCHETTE MISTE CON INGREDIENTI BIO: POMODORINI, STRACCIATELLA ED OLIVE TAGGIASCHE, CREMA DI MELANZANA FATTA IN CASA, CREMA DI FORMAGGIO, PERA, PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA	€9
"LATTICINI MON AMOUR !": SACCOTTINO MOZZARELLA E CRUDO, INVOLTINO DI ZUCCHINA CON RICOTTA SPUMOSA, PECORINO CON COMPOSTA DI ZUCCA O MIELE	9€
COPPETTO DI FRITTO MISTO (OLIVE ASCOLANE, MOZZARELLINE, VERDURE IN PASTELLA)	€9

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€14
MEZZELUNE FATTE IN CASA RIPIENE DI BRANZINO CON FUMETTO DI PESCE	€14
RISOTTO AGRUMI E ZUCCHINE	€11
ORECCHIETTE AL PESTO DI RUCOLA E PACHINO	€11
TONNARELLI CACIO E PEPE ESTIVO (O CHIEDETECI IL CLASSICO!)	€11

SECONDI

POLPO VERACE SU PUREA DI PATATE E LIMONE	€15
FILETTO DI SPIGOLA TOSTATO SU CREMA DI FINOCCHI E MELE	€14
BACCALÀ MANTECATO CON SFOGLIA DI ACQUA E FARINA	€14
SUPREMA DI TACCHINO CON SALSA AGLI AGRUMI	€13
FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E PACHINO, OLIO EVO ED ACETO BALSAMICO	€16
LE DUE PARMIGIANE	€12



CONTORNI

TUTTI €5

PATATE AL FORNO O FRITTE

TRIS DI GRIGLIATE: MELANZANA, ZUCCHINA, PEPPERONE

FAGIOLINI FRESCHI ALL'AGRO

SPINACINO CRUDO (CON SCAGLIE DI PARMIGIANO) OLIO, LIMONE E PEPE

INSALATINA MISTA CON JULIENNE DI VERDURE

DESSERT

TUTTI €6

TIRAMISÙ

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO, CIOCCOLATO FONDENTE E

MANDORLE TOSTATE SERVITO CON DUE COULIS DI FRUTTA

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA AI FRUTTI DI BOSCO O

CIOCCOLATO

SORBETTO AL LIMONE