MENU' del giorno 21/11/2026

Antipasti

Filetti di alici marinate		€	8,00
Code di gamberi in salsa cocktail*		€	9,00
Tigelle romagnole calde con prosciutto crudo		€	8,00
Tagliere di salumi misti	da	€	8,00
Tagliere rustico (salumi, formaggi e stuzzicherie)	da	€	10,00

Primi piatti

Zuppa di farro	€	6,00
Pennette all'arrabbiata	€	6,00
Lasagne al forno	€	6,50
Gnocchi freschi di patate alla bolognese	€	8,00
Risotto con scamorza e prosecco	€	8,00
Spaghetti cozze e vongole (rossi)	€	9,50
Linguine alle vongole (bianche)	€	11,00

Secondi piatti (con un contorno compreso nel prezzo)

Tomini piemontesi ai ferri con verdure alla griglia (secondo con contorno)	€	10,00
Cotoletta di lonza alla milanese	€	10,00
Maxi hamburger di scottona alla griglia con patatine e insalata (300 gr.ca)*	€	10,00
Scaloppe di tacchino al pepe rosa	€	11,00
Filetti di maiale al pepe verde	€	12,00
Cassoeula con polenta	€	12,00
Ribs (costine di maiale) cotte a bassa temperatura marinate alla paprika con patatine fritte	€	12,00
Costata di manzo alla griglia 400-450 grammi ca	€	14,00
Tagliata di manzo con rucola e grana	€	13,00
Filetto di angus irlandese ai ferri	€	16,00
Filetto di angus irlandese alla senape antica	€	17,00
Fiorentina scaloppata 600 gr ca.	€	21,00
Menù Fiorentina (1 kg fiorentina scaloppata x2, 2 contorni,1 bott.vino della casa)	€	42,00
Super Menù Fiorentina (1 kg fiorentina, antipasto rusticox2, 2 contorni, 1 bott. vino e 2 dessert)	€	66,00
Pepata di cozze (bianca o con pomodoro)	€	11,00
Tagliata di totani con pepe rosa e rosmarino*	€	13,00
Branzino fresco a piacere (ferri, limone, vino bianco, siciliana…)	€	13,00
Fritto misto* (gamberi, calamari e verdure)	€	14,00
Tentacoli di polpo piastrati alla griglia su letto di rucola pomodori e cipolle *	€	14,00

Contorni

Carotine prezzemolate *	€	4,00
Polenta fumante	€	4,00
Patatine fritte*	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Finocchi gratinati	€	4,00
Catalogna aglio e olio	€	4,00

I Dessert della casa (Tutti freschi)

Crema catalana - Tiramisù	€	4,50
Ananas fresco - Macedonia di frutta fresca	€	4,50

Dessert

Millefoglie* - Profitterol al cioccolato o bianco *	€	4,50
Babà al rum* -Torta blanca * - Crostata ai frutti di bosco* - Incanto* - Delizia al limone*	€	5,00
Tartufata nera* - Torta pasticciotto crema e amarena* - Cheesecake frutti rossi	€	5,00
Cheesecake alle fragole* - Pastierina napoletana*	€	5,00

Dessert semifreddi e gelati

Semifreddo al Torroncino * - Tartufo bianco * - Tartufo nero * affogati + € 1,00	€	4,50
Sorbetto al limone * (con correzione + € 1,50)	€	4,00
Semifreddo croccantino al pistacchio * - Mousse al cioccolato *	€	5,50
Soufflè al pistacchio* (cuori cremosi caldi) - Cheesecake monterosa*	€	5,50
Coppa Isabel (crema di mandarino e limone di sorrento)	€	5,50
Coppa gelato (caffè - crema e pistacchio - stracciatella - Spagnola)*	€	5,50

COPERTO **€ 2,00**

* in mancanza di prodotto fresco si userà quello surgelato

N.B. ALLA CASSA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.

Si prega di informare il personale di sala per eventuali allergie o intolleranze

Nonostante l'attenzione nel processo di preparazione, non si può escludere il rischio di contaminazioni crociate tra allergeni.