MENU' del giorno 04/11/2026

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
Gnocco fritto con prosciutto crudo		€	10,00
Primi piatti			
Zuppa di patate e asparagi *		€	6,00
Pennette all'arrabbiata		€	6,00
Lasagne al forno		€	6,50
Paccheri con pomodoro basilico e ricotta salata		€	8,00
Gnocchi freschi di patate alla bolognese		€	8,00
Risotto alla milanese		€	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
Coniglio alle erbe		€	11,00
Arista tonnata		€	11,00
Fesa di tacchino alla salvia		€	11,00
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
Tartare di fassona condita al tavolo		€	15,00
Rustisciada		**€**	**15,00**
Filetto di angus irlandese ai ferri		€	16,00
Filetto di angus irlandese al pepe verde		€	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
Trancio di palombo alla messinese *		€	11,00
Zuppetta di cozze e vongole (rossa)		**€**	**13,00**
Orata fresca a piacere* (ferri, limone, vino bianco, siciliana…)		€	13,00
Tagliata di totani con pepe rosa e rosmarino*		€	13,00
Fritto misto* (gamberi, calamari e verdure)		€	14,00
Contorni			
Cavolfiori al burro*		€	4,00
Taccole al vapore*		€	4,00
Patatine fritte		€	4,00
Insalata mista		€	4,00
Pomodori in insalata		€	4,00
Catalogna aglio e olio		€	4,00
I Dessert della casa (Tutti freschi)			
Crema catalana - Tiramisù - Mele cotte con frutta secca e cannella		€	4,50
Ananas fresco - Macedonia di frutta fresca		€	4,50
Dessert			
Millefoglie* - Profitterol al cioccolato *		€	4,50
Torta caprese* - Cocco nocciola*		€	5,00
Cheesecake brulè* - Delizia al limone*		€	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

* in mancanza di prodotto fresco si userà quello surgelato

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.