

MENU' del giorno**14/09/2026****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**

Pennette all'arrabbiata	€	6,00
Lasagne alla bolognese	€	6,50
Ravioli di borraggine con burro e salvia	€	8,00
Risotto con funghi misti*	€	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)	€	9,00
Crudo e melone (secondo con contorno)	€	10,00
Crudo e bufala (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
Tagliata di manzo con rucola e grana	€	13,00
Costata di manzo alla griglia 400-450 grammi ca	€	14,00
Tartare di fassona condita al tavolo	€	15,00
Filetto di manzo ai ferri	€	15,00
Filetto di manzo alla senape antica	€	16,00
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
Filetti di gallinella alla siciliana*	€	10,00
Tagliata di totani con pepe rosa e rosmarino*	€	13,00
Tagliata di salmone con pepe verde	€	13,00
Fritto misto* (gamberi, calamari, latterini e verdure)	€	14,00

Contorni

Fagiolini al vapore*	€	4,00
Patatine fritte*	€	4,00
Patate prezzemolate	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Catalogna aglio e olio*	€	4,00
Pomodori in insalata	€	4,00

I Dessert della casa (Tutti freschi)

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

Dessert

Millefoglie* - Profitterol scuro*	€	4,50
Pastierina napoletana* - Cheesecake creme brûlée* - Choco-nocciola* - Torta della nonna*	€	5,00
Crostata cioccolato e pere* - Crostata mascarpone e frutti di bosco* - Maritozzo con panna*	€	5,00

Dessert semifreddi e gelati

Semifreddo al Torroncino * - Tartufo bianco * - Tartufo nero * affogati + € 0,50	€	4,50
Sorbetto al limone o alla mela verde * (con correzione + € 0,50)	€	4,00
Semifreddo croccantino al pistacchio * - Mousse al cioccolato *	€	5,50
Soufflé 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

* in mancanza di prodotto fresco si userà quello surgelato

N.B. NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI.

Si prega di informare il personale di sala per eventuali allergie o intolleranzeNonostante l'attenzione nel processo di preparazione, non si può escludere il rischio di contaminazioni crociate tra allergeni.**€ 2,00**