# MENU' del giorno 19/11/2026

## 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 piselli | € | 6,00 |
| Pennette all'arrabbiata | € | 6,00 |
| Caserecce alla piemontese | € | 8,00 |
| Gnocchi freschi di patate con panna e porcini* | € | 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 |
| Fesa di tacchino arrosto | € | 11,00 |
| Filetti di maiale al pepe verde | € | 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 |
| Filetti di gallinella alla mediterranea* | € | 11,00 |
| Filetti di sgombro alla griglia* | € | 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

| | | |
|---|---|---|
| Peperoni con aglio olio e peperoncino | € | 4,00 |
| Crostone di polenta | € | 4,00 |
| Patatine fritte* | € | 4,00 |
| Insalata mista | € | 4,00 |
| Patate al forno | € | 4,00 |
| Fagiolini 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 * | € | 4,50 |
| Crostata alle fragole* -Cheesecake brulè * | € | 5,00 |
| Temptation* - Torta caprese* - Delizia al limone* - Torta ricotta e pere* - Torta pistacchio e cioccolato* | € | 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.*