MENU' del giorno 29/10/2026

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

Minestra d'orzo	€	6,00
Pennette all'arrabbiata	€	6,00
Lasagne al forno	€	6,50
Gnocchi freschi di patate al ragù	€	8,00
Risotto alla pescatora *	€	9,50
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
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
Petto di pollo al limone	€	11,00
Arrosto di vitello	€	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
Goulasch all'ungherese	€	13,00
Tartare di fassona condita al tavolo	€	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
Filetti di gallinella con pomodoro e friarielli *	€	11,00
Orata fresca a piacere* (ferri, limone, vino bianco, siciliana…)	€	13,00
Fritto misto* (gamberi, calamari, latterini e verdure)	€	14,00

Contorni

Carotine prezzemolate*	€	4,00
Patate al forno	€	4,00
Patatine fritte	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Fagiolini aglio e olio	€	4,00
Insalata di pomodori	€	4,00

I Dessert della casa (Tutti freschi)

Crema catalana - Tiramisù - Cheesecake frutti di bosco e amarena della casa	€	4,50
Cannoli siciliani con ricotta e pistacchio		
Ananas fresco - Fragole al limone	€	4,50

Dessert

Millefoglie* - Profitterol al cioccolato * - Profitterol bianco	€	4,50
Torta di pere e cioccolato* - Torta ricotta e pistacchio* - Torta al limone*	€	5,00
Torta pasticciotto*	€	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.