

# Utilizziamo materie prime di origine Biologica certificata, selezionate grazie al rapporto diretto con i produttori. Proponiamo un menu completamente fatto in casa.



## DA CONDIVIDERE

- Selezione di salumi e formaggi € 16,00
- Selezione di solo salumi o solo formaggi € 16,00
- Tagliere Crudo e Burrata (100gr di Prosciutto crudo di Parma e 200gr. di Burrata Pugliese) € 16,00
- Acciughe sott'olio extra vergine d'oliva dal Cantabrico, con pan brioche tostato e riccioli di burro € 15,00
- Uova in camicia glassate all'aringa e pane tostato al parmigiano € 10,00
- Fermenteria Toast sandwich (pan brioche, prosciutto cotto, asiago di malga servito con insalatina al balsamico e salsa rosa fatta in casa) € 12,00



## VERDURE

Porzione da contorno

- Patate al forno € 4,00
- Verdure in agrodolce € 4,00
- Polenta arrostita € 4,00
- Insalatina di indivia marinata al porro, uvetta verde e caramello alla soia € 4,00
- Insalatina di cappuccio e salsa agrodolce € 4,00
- Purè di peperoni arrostiti € 4,00
- Purè di piselli € 4,00
- Orzotto allo zafferano gratinato con olio alle erbe € 4,00
- Cicoria ripassata al burro € 4,00
- Farinata di ceci € 4,00
- Crema di melanzane € 4,00
- Patate al vapore € 4,00
- Crema di broccoli € 4,00



## SCEGLI TRA BIGOLI O MACCHERONI CON...

- Salsa di pomodoro in doppia cottura con crema di melanzana e burrata pugliese € 10,00
- Ragout bianco di pollo delle campagne Cremonesi tagliato al coltello € 12,00
- Cacio e pepe con Mezzano di capra di Montegalda € 13,00
- Ragout di manzo nostrano tagliato al coltello € 12,00
- Emulsione di acciughe del Cantabrico, crema di broccoli e pane al peperoncino € 14,00
- Bigoli all'Aglio nero fermentato, olio, peperoncino e pecorino del Mugello € 14,00



## PESCE

- Orata dalla Sardegna arrostita con cicoria ripassata, farinata di ceci ed emulsione di olive taggiasche € 20,00
- Branzino dalla Sardegna affumicato In casa con purè di piselli, orzotto allo zafferano gratinato e olio alle erbe € 20,00



## CARNE

- Tartare di manzo nostrano alla classica maniera con pan brioche e uovo in camicia € 16,00
- Tagliata di manzo nostrano alla piastra (senza contorno) € 6,50
- Guancia di manzo nostrano brasata servita con polenta arrostita e purè di peperoni arrostiti € 18,00
- Biancostato di manzo nostrano marinato e glassato al tamari e zenzero servito con insalatina di indivia, porro e uvetta verde € 17,00
- Costine di maiale di Parma alla paprika e ketchup barbecue fatto in casa con patate al forno € 17,00
- Insalata di pollo delle campagne cremonesi con verdure in agrodolce e maionese al wasabi € 18,00
- Coscia di pollo alla diavola affumicata in casa con insalatina di cappuccio marinato e salsa agrodolce € 18,00
- Alette di pollo delle campagne cremonesi al curry, arrostiti e glassati (senza contorno) € 12,00

COPERTO € 1,50

SUPPLEMENTO PANE BIOLOGICO SEMINTEGRALE FATTO IN CASA € 2,00

ORARI CUCINA:  
DALLE 12 ALLE 14 E DALLE 19 ALLE 21:30