

La nostra selezione di vini, birre e soft drink tutta biologica.



VINI ALLA MESCITA



BOLLE

- Prosecco DOC Extra Dry, Cantina Pizzolato 2017, 100% Glera (11% Vol.) € 3,50
- Calesio, Durello Brut metodo charmat lungo, Tenuta Dalle Ore 2017, 100% Durello (12% Vol.) € 3,50



BIANCHI

- Soave DOC Filippi 2018 100% Soave (12% Vol.) € 4,00
- Vermentino di Sardegna DOC, Olianas 2019 100% Vermentino di Sardegna (13,5% Vol.) € 4,00



ROSSI

- Cabernet Sauvignon Veneto IGT Dalle Ore 2018 100% Cabernet Sauvignon (13% Vol.) € 4,00
- Fantesco San Gimignano DOC, Alessandro Toffanari 2017 100% Sangiovese (14% Vol.) € 4,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

ITALIA

Birrificio artigianale Zimella (Reggio Emilia)

- Girasole-Chiara Agrumata 0.5 L. (4.5% Vol.) € 10,00
- Cielo-Chiara Luppolata 0.5 L. (4,5% Vol.) € 10,00
- Ruggine-Ambrata Rossa 0.5 L. (5% Vol.) € 10,00

GERMANIA

- Keller Pils 0.5 L. (4,9% Vol.) € 5,00
- Classic Export-Lager 0.33 L. (5% Vol.) € 4,00
- Dolden Sud-Ipa 0.33 L. (5% Vol.) € 5,00

BELGIO

- Saison Dupont-Blanche 0.75 L. (5,5% Vol.) € 12,00



SOFT DRINK

Succhi D'UVA senza zuccheri aggiunti:

- Uva, bergamotto e menta piperita € 4,00
- Uve bianche € 4,00
- Uve rosse € 4,00

Acqua naturale da 1l o 0,5l euro € 3,50 o € 2
Acqua frizzante da 1l o 0,5l euro € 3,50 o € 2

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



ZUPPE

- Crema di zucca con funghi cardoncelli ed emulsione di miso e limone € 12,00



VERDURE

Porzione da contorno
Puoi comporre un piatto di verdure a scelta

- Patate al forno € 4,00
- Verdure in agrodolce € 4,00
- Farinata di lenticchie € 4,00
- Crema di patate all'olio extra vergine di oliva e champignon € 6,00
- Insalatina di cappuccio e salsa agrodolce € 4,00
- Purè di cavolfiore € 4,00
- Vellutata di porcini € 6,00
- Zucca al forno € 4,00
- Pack choi al vapore serviti con maionese all'olio extra vergine di oliva all'aglio fermentato € 4,00
- Crema di melanzane € 4,00
- Crema di broccoli € 4,00



SCEGLI TRA BIGOLI O MACCHERONI CON...

- Salsa di pomodoro in doppia cottura con crema di melanzana e ricotta affumicata € 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
- Carbonara con guanciale di Parma € 14,00



PESCE

- Orata dalla Croazia arrostita servita con vellutata di porcini e zucca al forno € 20,00
- Branzino dalla Croazia affumicato in casa cotto al sale e servito con pack choi e maionese all'olio extra vergine di oliva all'aglio fermentato € 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 al vino rosso con purè di cavolfiore e farinata di lenticchie € 18,00
- Ossobuco di manzo nostrano con crema di patata all'olio extra vergine di oliva e champignon € 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 all'olio extra vergine di oliva al rafano € 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