

Antipasti

Sciatt con cicorino e salame (1-7)

€ 11

**Tartare di Black Angus con fonduta di Grana Padano
e pepe del Sichuan**

(7) € 14

Bresaola artigianale

€ 11

**Carpaccio di pesce spada con polvere di olive
taggiasche essiccate e limone (4)**

€ 16

Tartare di ricciola alla mela verde e basilico (4)

€ 18

Alici marinate su crostone di pane

(1-4) € 12

I nostri quadrotti soffici cotti al vapore

Impasto di farina bianca tipo 0 cotto a vapore

Primavera: bufala campana dop, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, olive taggiasche, olio al basilico, rucola e datterini (1-7) €12

Tonnato: manzo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi, acciughe del Cantabrico e germogli (1-4-7) €12

N°29: caprino, speck, rucola, granella di pistacchio, pomodorini confit e germogli (1-7-8) €12

Carbonara: spuma di tuorlo, guanciaie, pecorino dop, pepe e germogli (1-2-7) €12

Autunno: crema di zucca, bufala dop, prosciutto crudo di Parma 20 mesi, pecorino dop e germogli (1-7) €12

Le nostre pizze gourmet

Per pizza gourmet si intende una pizza preparata prestando particolare attenzione all'impasto e agli ingredienti: viene servita a spicchi ed è più alta rispetto ad una pizza classica. Inoltre necessita di una doppia cottura. Il nostro impasto viene preparato con una farina multi cereali seguendo il metodo della biga; quest'ultimo consiste nel preparare un pre impasto fatto con farina, acqua e lievito; lo stesso verrà usato al posto del lievito per l'impasto vero e proprio il giorno dopo, rendendo in questo modo la pizza più leggera e digeribile.

Buon appetito

Margherita: pomodoro, basilico, mozzarella

(1-7-11)

€ 8

Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola artigianale, porcini, scimudin, rucola (1-7-11)

€ 14

Verdure: pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, bufala campana DOP, basilico

(1-7-11) € 11

Tartufo: pomodoro, mozzarella, carpaccio di Black Angus, burrata, tartufo (1-7-11)

€ 18

Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma 18 mesi, rucola, scaglie di grana

(1-7-11) € 14

Pata Negra: pomodoro fresco, crudo spagnolo, bufala campana DOP (1-7-11)

€ 18

Frutti di mare: pomodoro, cozze, vongole, tentacoli di totano, code di gambero, prezzemolo (1-3-7-11)

€ 18

**Salmone; pomodoro, salmone marinato,
robiola, pomodorini confit, rucola (1-4-7-11)**

€ 18

**Frittura: pomodoro, mozzarella, frittura di
pesce misto, rucola (1-3-4-7-11)**

€ 18

**Gamberi e cipolle: cipolla stufata al pepe nero
e rosmarino, burrata, code di gambero,
pomodorini confit (1-3-7-11)**

€ 18

**Pancetta e grana; pomodoro, mozzarella,
pancetta, scaglie di grana, pomodorini confit,
rucola (1-7-11)**

€ 12

**Bufala e porri: pomodoro, bufala, porri e
pancetta brasati, radicchio al balsamico**

(1-7-11) € 13

**Quattro formaggi: pomodoro, mozzarella,
castelmagno, grana, scimudin, robiola, tartufo**

(1-7-11) € 18

**Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia,
burrata, acciughe del Cantabrico**

(1-4-7-11) € 14

**Adele: pomodoro, mozzarella, burrata, acciughe
del Cantabrico, capperi**

(1-4-7-11) € 14

Primi

Pizzoccheri alla valtellinese (1-7)

€ 11

**Tagliatelle al cacao con stracotto di cinghiale e
scaglie di pecorino**

(1-2-7-9) € 13

**Risotto alla milanese con midollo arrostito e
gremolada**

min. 2 persone (25/30 minuti)

(7-9) € 12

Paella de marisco

min. 2 persone (25/30 minuti)

(3-4-9-14) € 18

Tagliolini ai ricci di mare

min. 2 persone (1-4)

€ 18

Spaghetti cannolicchi e scampi (1-3-14)

€ 18

Secondi

Tzigeuner di Black angus e pesteda di Grosio

€ 20

**Tagliata di controfiletto di manzo alla
Robespierre con rucola (4) € 20**

Entrecôte di bisonte

€ 30

Frittura di pesce misto (3-4-14)

€ 20

Zuppetta di moscardini (4)

€ 18

**Rana pescatrice al pan grattato gratinato al
forno**

(1-4) € 20

Contorni

Verdure grigliate
Verdure al vapore o burro
Patate saltate
Patate alla panna
Patate fritte
Insalata mista
€ 5

Dolci del giorno
€ 5

Pane coperto
€ 2,50