

Antipasto di terra e di mare.....

*Antipasto El Tocatoro: selezione di salumi misti Piacentini con Salame Cremasco , Giardiniera di nostra produzione con gnocco fritto
€ 13,00. -GL-*

*Pancetta cotta affumicata "La Giovanna" di Capitelli
cotta in 3 diverse fasi assorbe la dolcezza del miele e degli aromi
Servita con carciofo Romano con gambo
13,00*

*Petto d'oca affumicato con insalatina , fiocchetti di mozzarella di Bufala, pomodorini secchi e olive taggiasche
€11,00*

*Bocconcini di formaggio salva Cremasco in crosta con tighe -GL-
€12,00*

*Antipasto di pesce misto caldo e freddo -G-
€18,00*

*Carpaccio di pesce spada affumicato con rucola e pomodorini
€ 13,00*

I Primi.....

Gnocchetti di patate all'amatriciana con spolverata di Pecorino

€12,00 -G-

*Tortelli Piacentini di ricotta ed erbe di nostra produzione
Accompagnati con sugo ai funghi porcini*

€13,00 -GL-

Spaghettoni alla Carbonara con guanciale di cinta Senese

E Pecorino Romano -G-

€12,00

Spaghetti allo Scoglio -G-

Cozze, vongole, calamari Patagonia e gamberi

€ 19,00

Tortelli fatti in casa ripieni di salmone affumicato Norvegese

E crema di ricotta con cacio e pepe

€15,00

1 Secondi di terra....

Tagliata di Angus Irlandese con crema di gorgonzola

€19,00

*Tartare di Fassona Piemontese e accompagnata a parte
con senape al miele su letto di misticanza*

€ 16,00

Tagliata di Angus Irlandese con rucola e Raspatura

€18,00

*Costata di manzo 500/600 gr circa alla griglia
provenienza Irlanda*

€24,00

1 Contorni...

*Patatine fritte** €4,50

Patate al forno. €5,50

Verdure grigliate €6,50

(Zucchine, Peperoni e Melanzane)

Insalata mista €4,00

1 Secondi di mare.....

Spadellata di pesce con gamberi, cozze , vongole
Pesce spada e Calamari Patagonia con pomodorini e pane
€18,00*

Frittura mista di pesce -G-
-frittura di ciuffetti e Calamari Patagonia ,
Code di Gamberone e verdure
€15,00*

*Pesce Spada gratinato al forno con pan grattato
e granelli di pistacchio. -G-
€14,00*

Filetto di Branzino a forno
Accompagnato con verdure di stagione
€15,00*

L : contiene lattosio. G: contiene glutine

**Alcuni prodotti possono essere abbattuti o surgelati all'origine*

Coperto € 2,00

Al momento dell'ordine indicare eventuali intolleranze o allergie

Nell'attesa.....

Nachos 1 Classici €11,00: triangolino croccanti di mais ricoperti di formaggio fuso, paprika dolce e peperoncini Jalapenos

Bella Nachos €12,00: triangolino croccanti di mais ricoperti di formaggio fuso, Pomodorini e rucola

Special Nachos €13,00: triangolino croccanti di mais ricoperti di formaggio fuso con guacamole , pico de galo e holy mostard

La Scrocchiarella del mese

A grande richiesta torna...

La Black Angus €16,00

Sia nel formato tonda che pala

Base margherita con Carpaccio di Black Angus Irlandese, Pomodorini gialli e rossi e salsa verde

Voglia di Paella prenotala!!!!

Paella Valenciana mista di carne e pesce

Su prenotazione - min. 2 persone €16,00 a porzione

CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

NON SI EFFETTUAANO

CONTI SEPARATI

Piatti e Scrocchiarella FUORI MENU'

E' TORNATALA TARTUFATA ESTIVA € 17.00

Base bianca con mozzarella, Stracciatella di bufala
Crema di tartufo nero e Grattata di tartufo nero Estivo

SCROCCHIARELLA GOURMET €16,00

Solo formato Tonda

Base Bianca con Prosciutto Crudo di Culaccia, Rucola
Pomodorini gialli e rossi, Bocconcino di Burrata Pugliese

TRIS DI BUFALAE: Burrata di Bufala con fiocco,
Bocconcino affumicato Bufala e Stracciatella di Bufala
Serviti con pomodorini, misticanza e pane Carasau €13,00

Filetto di manzo Angus Irlandese con funghi porcini
e Tartufo Nero € 24.00

Battuta di Fassona Piemontese con Crema di tartufo e grattata
di tartufo nero estivo e insalatina. € 18,00

I nostri vini al bicchiere €5,00

Rossi: Chianti - Santa Cristina.- JUSTO rosso veneto - Gutturnio Superiore

Bianchi: Prosecco doc - Lugana - Falanghina

Rosamara Costaripa (ROSE')- Pinot Grigio

