

I PIATTI PRONTI

- Supplì cacio e pepe 1,00 euro (da friggere)
- Supplì al ragù 1,00 euro (da friggere)
- Supplì baccalà e limone 1,20 euro (da friggere)
- Frittatina di Tonnarelli alla carbonara 3,00 euro (da friggere)

- Crocchette di patate, ricotta e baccalà con cipolla rossa in agrodolce 5,00 euro
- Tortino di patate, broccolo e alici 6.50 euro
- Salmone marinato con basilico e arancia e misticanza del nostro orto urbano 12,00 euro
- Polpo alla Luciana 14.50 euro
- Panella di ceci con baccalà mantecato 12.50 euro
- Coniglio alla cacciatore 13.00 € euro
- Tordo matto di vitello con cavolo nero ripassato 11.50 euro
- Spiedino di Pollo satay con salsa di soia, limone e anice 5.50 euro
- Costine di maiale con salsa di finocchi e arancia 12.00 euro
- Patate ripiene di funghi e salciccia con scamorza 8.00 euro
- Frittata di patate, porro e taleggio avvolto nella verza 5.00 euro
- Polpette di manzo al pomodoro 6,00 euro
- Polpette cacio e ovo 4,50 euro
- Torta rustica ripiena di funghi e scamorza affumicata 6,00 euro
- Torta rustica con ricotta e spinaci 5,00 euro
- Torta rustica con zucca e ricotta di capra 5,00 euro
- Roast beef di manzo con maionese al rafano 28,00 euro al kg

Verdure di stagione ripassate 3,40 euro

Verdure di stagione grigliate 3,80 euro

Verdure di stagione al forno 3,60 euro

(il prezzo, ove non specificato, si intende a porzione)