

Acqua 3 Pane e Coperto 2

Per Cominciare

<i>Uovo in bassa temperatura, crema di Reggiano, Guanciaie Croccante</i>	<i>(U+L)</i>	<i>11</i>
<i>Melanzana Maleducata, mousse di bufala, concassè di pomodoro e dressing di basilico</i>	<i>(G+L*)</i>	<i>11</i>
<i>Battuta di Fassona a mo' dell'Osteria</i>	<i>(Se*)</i>	<i>16</i>
<i>Crocchette di Baccalà su crema di cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi</i>	<i>(L+G+P) (1)</i>	<i>11</i>
<i>Polpo grigliato alla salsa di Soia (So*), su Hummus di Ceci</i>	<i>(M+As+Se*)</i>	<i>16</i>
<i>Alici del Cantabrico, crostino di pane e burro montato (L*)</i>	<i>(P+G*)</i>	<i>14</i>

(1) Friggiamo esclusivamente in olio di semi di arachide



Butta che Bolle!

<i>Spaghettoni Cacio e Pepi</i>	<i>(G+L)</i>	<i>12</i>
<i>Spaghettoni alla Gricia</i>	<i>(G+L*)</i>	<i>12</i>
<i>Spaghettoni alla Carbonara</i>	<i>(G+L+U)</i>	<i>12</i>
<i>Spaghettoni alla Amatriciana</i>	<i>(G+L*)</i>	<i>12</i>

I nostri spaghettoni di grano Senatore Cappelli hanno 16 minuti di cottura

<i>Gnocchi alla Romana su crema di cacio e pepi e guanciaie croccante</i>	<i>(G+L+U)</i>	<i>13</i>
<i>Linguina Kamut, crema di Peperoni, colatura di alici e crema di burrata</i>	<i>(G+L+U)</i>	<i>14</i>

previa comunicazione disponibile pasta senza glutine e senza uova

RICORDIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIGE L'OBBLIGO DI SCARPETTA

COMUNICATECI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni. Comunicateci eventuali Intolleranze.

Tutte le preparazioni con pesce crudo subiscono l'abbattimento come da Regolamento CE 853/04

Lista allergeni:

***) in finitura x) possibili tracce**

G) Glutine; U) Uova; Ar) Arachidi; So) Soia; L) Latte; FS) Frutta a Guscio; SD) Sedano; Se) Senape; SS) Semi di Sesamo; Lu) Lupini; Kr) Crostacei; P) Pesce; M) Molluschi; SO) Anidride Solforosa.; As) Prodotto abbattuto/surgelato all'origine; (1) fritto in olio semi arachide



Forno, Padella e Pignatta

<i>Saltimbocca alla Romana e Caponata di Melanzane</i>	<i>(G*+L*)</i>	<i>18</i>
<i>Petto di Vitella alla Fornara e patate al forno</i>		<i>18</i>
<i>Guanciola di Manzo salsa bbq (Se*) home made e crema di patate</i>		<i>20</i>
<i>Abbacchio alla Cacciatora ^(As) vino bianco e olive taggiasche</i>		<i>20</i>
<i>Frittura Calamari & Alici Monterosso, Agretti</i>	<i>(G+M+P+As) (1)</i>	<i>18</i>



Il QuintoQuarto

<i>Coda alla Vaccinara</i>	<i>(Sd)</i>	<i>18</i>
<i>Trippla alla Romana</i>	<i>(Sd+L*)</i>	<i>14</i>
<i>Lampredotto alla Fiorentina su crostone di pane, salsa verde (U+G) e rossa (Sd)</i>		<i>16</i>



Per concludere.....in dolcezza - All Home Made

<i>Tiramisù espresso (non è il solito tiramisù settepiacela crema è parte)</i>	<i>(L+U+FSx)</i>	<i>8</i>
<i>Panna Cotta e Coulis di Lamponi</i>	<i>(L)</i>	<i>8</i>
<i>Torta di Mele cannella e caramello salato alle mele</i>	<i>(G+L+U)</i>	<i>8</i>
<i>Lim-One bavarese al limone e cuore morbido di Mojito</i>	<i>(L+U+G+Fs)</i>	<i>8</i>
<i>Cremoso al Mango e Fondente su biscotto croccante alle nocciole</i>	<i>(L+U+G+Fs)</i>	<i>8</i>
<i>Crema Catalana</i>	<i>(L+U)</i>	<i>8</i>

COMUNICATECI EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni. Comunicateci eventuali Intolleranze.

Tutte le preparazioni con pesce crudo subiscono l'abbattimento come da Regolamento CE 853/04

Lista allergeni:

***) in finitura x) possibili tracce**

G) Glutine; U) Uova; Ar) Arachidi; So) Soia; L) Latte; FS) Frutta a Guscio; SD) Sedano; Se) Senape; SS) Semi di Sesamo; Lu) Lupini; Kr) Crostacei; P) Pesce; M) Molluschi; SO) Anidride Solforosa.; As) Prodotto abbattuto/surgelato all'origine; (1) fritto in olio semi arachide