



Antipasti

Pizzina frita:	
con tartare di salmone, avocado, gazpacho *1-4	€ 11,00
con ragù, gratatta di Nostrano della Valle Sabbia e spinacini *1-7-9	€ 8,00
Crema di Zucca con spuntoni di Pasquì con crumble alle Acciughe del Cantabrico *1-4-7	€ 11,00
Culatello con gnocco fritto e zucchine in scapece*1	€ 14,00

Piatto unico

Hamburger di manzetta prussiana con il suo panino al sesamo, patate rustiche, bacon e cipolle caramellate*1-3-9-11	€ 16,50
Gran fritto di calamari, gamberi, capesante, filetto di pesce, fiori di zuccina e verdure pastellate*1-2-3-4-14 *	€ 19,00
Tartare di fassona con tuorlo d'uovo marinato, salsa verde Spuntoni di maionese d'acciughe, pomodori secchi, chips di patate e polvere di capperi*1-3-4	€ 17,50
Verdure grigliate con riduzione al balsamico	€ 10,00
Insalatina tiepida di Gamberi Polpo e Calamari con wok di verdure e cubetti di focaccia al sesamo ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹⁴	€ 18,00

Fritture e contorni

Fritto di calamari *1-14 *	€ 12,00	Patate al forno*7	€ 4,00
Cestino di gnocco fritto *1	€ 5,50	Verdura fresca	€ 3,50
Patatine fritte *1 *	€ 4,00	Verdure alla griglia	€ 4,50



Primi piatti

Tonnarelli di grano duro con vongole veraci, julienne di calamari, basilico e pomodoro confit *1-3-14	€ 13,00
Pappardelle fatte in casa al Salmù di Lepre ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	€ 10,00
Malfatti in cialda con crema al Bagòss *1-3-7	€ 10,00
I nostri casoncelli alla Bresciana *1-3-7	€ 10,00
Maccheroncini fatti in casa con ragù di coniglio, brunoise di verdure e scaglie di formaggio Nostrano*1-3-7-9	€ 11,00

Secondi Piatti

Filetto di salmerino scottato con crema di patate viola, fave e pesto leggero *4-7-8	€ 18,00
Calamari ripieni scottati con spinacini e riduzione al gazpacho *1-14 *	€ 17,00
Tagliata di manzo con Porcini spadellati, nostrano della Vallesabbia e il suo fondo *7-9	€ 19,00
Filetto di Vitello alla Senape antica con Radicchio rosso al forno*7-9-10	€ 19,00

Abbiamo il piacere di informarvi che in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature (-18°), come previsto dalle normative vigenti in materia, sulla maggior parte dei prodotti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato il prodotto surgelato*