



## 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<sup>1-2-4-6-11-14</sup>

€ 18,00

## Fritture e contorni

Fritto di calamari \*1-14 \* € 12,00

Cestino di gnocco fritto \*1 € 5,50

Patatine fritte \*1 \* € 4,00

Patate al forno\*7 € 4,00

Verdura fresca € 3,50

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 Salmi di Lepre <sup>1-3-7-9</sup>	€ 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\*