

via con me

CIBO

I PRIMI

- Pici con **vongole** veraci e **pistacchi**, 13€
- Tortelloni "**alla norma**", 13€
- Scialatielli con crudo di **gamberi**, 13€
- Passatello con **cacciucco**, 13€
- Spaghetto** al pomodoro "no cap"(*), 11€

IL PESCE

Tonno

- > Tataki con guacamole (small/large), 9/14€
- > Tartare con mela verde (small/large), 9/14€
- > Tagliata con orto estivo, 14€

Salmone

- > Marinato con senape e finocchietto (small/large) 9/14€
- > Tartare e passion fruit (small/large) 9/14€

Spada

- > Alla piastra con orto estivo, 14€
- > Tartare con mango e pinoli (small/large) 9/14€

Selezione di tre crudi a scelta, 15€

LE VERDURE

- Flan **spinaci** con **pecorino** e porri croccanti, 8€
- Polpette di **melanzane** con semini e tzatziki, 7€
- Gazpacho** di cetriolo e avocado con crostini 7€
- Verdure** grigliate, 6€

DESSERT

- Frutta** di stagione, 5€
- "**Foresta nera**", 5€
- Panna cotta** al limoncello con mandorle e amaretti, 5€
- Semisfera con **gianduia** e **pistacchio** 6€

(*) No Cap, no capolarato, fa parte del Progetto Good Land, che organizza e promuove condizioni di lavoro giuste nelle campagne italiane.

via con me

VINO

BOLLICINE

Pignoletto rifermentato Balli Vini (Emilia-Romagna) 25€
Pignoletto frizzante Lodi Corazza (Emilia-Romagna) 18€
Spumante Met. Cl. Sangiovese Pertinello (Emilia-Romagna) 29€
Lambrusco Vigneto Saetti (Emilia-Romagna) 20€
Franciacorta Vezzoli Brut (Lombardia) 27€
Prosecco Daldin (Veneto) 18€
Mira Catarratto Metodo Classico Porta del Vento (Sicilia) 29€
Champagne Brut Jean Velut (Francia) 45€
Champagne Brut Vazart Coquart &Fils Blanc de blanc (Francia) 40€

BIANCHI

Gioia Albana Secco Giovannini (Emilia-Romagna) 19€
Le Campore (Sauvignon e Chardonnay) Il Pratello (Em.-Romagna) 24€
Lefisio Pignoletto Classico Torricella (Emilia-Romagna) 20€
Mastronicola Sauvignon Torricella (Emilia-Romagna) 20€
Chardonnay Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 26€
Piantagrane Pinot Grigio Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 33€
Sudigiri Sauvignon Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 33€
Ombra del Capitano Soave Lireos Meteri (Veneto) 20€
Vermentino Rocche del Gatto (Liguria) 29€
Fiobbo Pecorino Offida Aurora (Marche) 20€
Anno Uno Verdicchio Castelli Jesi Col di Corte (Marche) 20€
Cerasuolo SenzaNiente Palusci Meteri (Abruzzo) 20€
Falanghina La Guardiense (Campania) 18€
Kratos Fiano Maffini (Campania) 27€

ROSSI

Gioiò Sangiovese di Romagna Giovannini (Emilia-Romagna) 18€
Bastiano Rosso Bologna Torricella (Emilia-Romagna) 19€
Barbera Torricella (Emilia-Romagna) 19€
Barbera Silvio Grasso (Piemonte) 22€
Dolcetto Silvio Grasso (Piemonte) 18€
Nebbiolo Silvio Grasso (Piemonte) 24€
Pinot Nero Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 33€
Ombra del Gatto Merlot Lireos Meteri (Veneto) 18€
Rosso Piceno Aurora (Marche) 20€
Lorano Sangiovese Maria Pia Castelli (Marche) 27€
Aglianico Campi Taurasini Di Prisco (Campania) 22€
Guarini Coccinella Syrah Aldo Viola (Sicilia) 23€