



# IN CUCINA

---

PUNTARELLA: SPINACINO, PUNTARELLE, BURRATA,  
CIPOLLA CAMELLATA, ACCIUGA E CROSTINI ALLE ERBE  
8 €

CARCIOFA: MISTICANZA, CRUDITE AI CARCIOFI,  
RADICCHIO TARDIVO, ARANCIA E PECORINO  
8 €

TARTARE DI MANZO CON SENAPE DI DIJON,  
MISTICANZA DI CAMPO E CROSTINI CROCCANTI  
15 €

PROSCIUTTO CRUDO RISERVA 24 MESI,  
BURRATA PUGLIESE E CROSTINI CALDI  
14 €

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLA E POMPELMO ROSA  
12 €

PLUMA DI PATANEGRA IBERICO, RADICCHIO  
AL FORNO E CREMA DI TOPINAMBOUR  
18 €

IL NOSTRO HAMBURGER: POLPETTA DI MANZO  
DADI DI ZUCCA AL FORNO, ROQUEFORT  
E CAPPUCCIO VIOLA MARINATO AL BALSAMICO  
12 €

TATAKY DI TONNO AL SESAMO E SOYA,  
CARCIOFI, CAPPERI, CREMA DI MANDORLE  
E CHIPS DI PATATE VIOLA  
14 €

## IN ABBINATA **VINO NATURALE**

---

### BOLLE

VIN NOVEAU 2016 - HIROTAKE 18 €  
CANON PRIMEUR ROSÈ - HIROTAKE 22 €  
SCHILCHER FRIZZANTE - STROHMEIER 25 €  
CREMANT D'ALSACE - MEYER 28 €

### VINI BIANCHI

BIANCO 2014 - LE COSTE 28 €  
SYLVANER - GINGLINGER 25 €  
LA PIERRE - SISYPHE BLANC 25 €  
LE CANON ROSE - HIROTAKE 25 €

### VINI ROSSI

LE CANON ROUGE - HIROTAKE 25 €  
GAMAY - MAS DE L'ESCARIADA 22 €  
PINOT NOIR - NESTAREC 26 €  
L'EXCENTRIQUE - GUILLAUME 25 €  
LA PIERRE - SISYPHE ROUGE 25 €  
PINOT NOIR NATURE - MEYER 26 €