



DALP

NOCE DI MANZO ITALIANO FROLLATO 20 GIORNI, PUREA DI CIPOLLA DI MEDICINA, ERBETTE DI STAGIONE, RIDUZIONE DI COTTURA	20
GIRELLO "LA PONTELLA" FROLLATO 20 GIORNI, SALSA TONNATA E CAPPERI	16
TROTA , CREMA DI PESCE, FINOCCHIO LOCALE IN AGRODOLCE, MANDORLE, PATATE VIOLA	18
FEGATO DI MANZO "LA PONTELLA", PERE, ERBETTE, NOCI	16
PASTA E FAGIOLI, PANCETTA CROCCANTE, OLIO AL ROSMARINO AFFUMICATO, EMULSIONE AL PREZZEMOLO	14
MACCHERONCINI, ZUCCHINE, MOZZARELLA "LA PONTELLA", GAMBERI ROSSI DI MAZARA	16
LINGUINE COZZE E PREZZEMOLO	12
ASPARAGI BIANCHI, ZABAIONE SALATO, GRANELLA DI PANCETTA	12
PURÉ DI PATATE	4
LATTUGA ROMANA, FORMAGGIO BLU, NOCI, POLVERE DI SARDINA FERMENTATA	10
MELANZANA, SENAPE E TUORLO	10

SPECIAL

OMBRINA LACCATA, CREMA DI PEPPERONE ROSSO, NOCI	25
--	-----------

CIOCCOLATO FONDENTE ALL'ACQUA, CRUMBLE E GELATO ALLA PANNA	6,5
TARTE DI MELA, CHANTILLY, GEL E POLVERE DI MELA	6,5
FRAGOLE E PANNA	6,5

ACQUA	2
PANE E BURRO	2
CAFFÈ	1

€2 coperto

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.