



# DALP

<b>POLLO ALLEVATO A TERRA CON CEREALI, FARRO, UVETTA E POMODORINI SECCHI</b> .....	<b>18</b>
<b>FILETTO DI NOCE DI MANZO ITALIANO, PUREA DI CIPOLLA DI MEDICINA, ERBETTE DI STAGIONE, RIDUZIONE DI COTTURA</b> .....	<b>20</b>
<b>ORATA DAI MARI DELLA LIGURIA, CREMA DI PESCE CON LE SUE UOVA, POMODORINI CONFIT, PATATE VIOLA</b> .....	<b>22</b>
<b>INSALATA DI SGOMBRO AFFUMICATO IN CASA CON FOGLIE E VERDURE DI STAGIONE, SALSA DI SENAPE FRESCA</b> .....	<b>14</b>
<b>PASTA E FAGIOLI, PANCETTA CROCCANTE, OLIO AL ROSMARINO AFFUMICATO, EMULSIONE AL PREZZEMOLO</b> .....	<b>14</b>
<b>MACCHERONCINI, ZUCCHINE, MOZZARELLA "LA PONTELLA", GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b> .....	<b>16</b>
<b>LINGUINE COZZE E PREZZEMOLO</b> .....	<b>12</b>
<b>PANZANELLA , MOZZARELLA "LA PONTELLA" 250gr</b> .....	<b>16</b>
<b>MELANZANA GRIGLIATA, SALSA SENAPE, TUORLO GRATTUGIATO, CREMA PREZZEMOLO</b> .....	<b>12</b>
<b>PURÉ DI PATATE</b> .....	<b>4</b>

<b>PERE, GEL DI RIDUZIONE DI VINO, MERINGA CROCCANTE, CRUMBLE MANDORLE, GELATO ALLA PANNA</b> .....	<b>6,5</b>
<b>ALBICOCCHIE, CHANTILLY AL TÈ NERO, BASILICO, CARMELLO SALATO</b> .....	<b>6,5</b>

<b>ACQUA</b> .....	<b>2</b>
<b>PANE E BURRO</b> .....	<b>2</b>
<b>CAFFÈ</b> .....	<b>1</b>

€2 coperto e servizio: divisi equamente tra il personale a fine mese.

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.