



DALP

POLLO ALLEVATO A TERRA CON CEREALI, FARRO, UVETTA E POMODORINI SECCHI 18

NOCE DI MANZO ITALIANO, PUREA DI CIPOLLA DI MEDICINA, ERBETTE DI STAGIONE, RIDUZIONE DI COTTURA 20

ORATA DAI MARI DELLA LIGURIA, CREMA DI PESCE CON LE SUE UOVA, POMODORINI CONFIT, PATATE VIOLA 22

INSALATA DI SGOMBRO AFFUMICATO IN CASA CON FOGLIE E VERDURE DI STAGIONE, SALSA DI SENAPE FRESCA 14

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

FEGATO DI MANZO "LA PONTELLA" PRUGNE, ERBETTE, NOCI 16

CAVOLFIORE GRIGLIATO, PESTO NOCI, TUORLO GRATTUGIATO, CREMA PREZZEMOLO 12

PURÉ DI PATATE 4

GIRELLO DI MANZO "LA PONTELLA" TONNATO, CAPPERI 16

RADICCHIO TREVISO, CAPRINO BRUCIATO, SENAPE 12

CIOCCOLATO FONDENTE ALL'ACQUA, CRUMBLE E GELATO ALLA PANNA 6,5

TARTE DI MELA, CHANTILLY, GEL E POLVERE DI MELA 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.