



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
TROTA , CREMA DI PESCE, FINOCCHIO LOCALE IN AGRODOLCE, MANDORLE, 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, FORMAGGIO BLU, 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.