

<b>NOCE DI MANZO ITALIANO, PUREA DI CIPOLLA DI MEDICINA, ERBETTE DI STAGIONE, RIDUZIONE DI COTTURA</b>	20
<b>GIRELLO "LA PONTELLA" FROLLATO 20 GIORNI, SALSA TONNATA E CAPPERI</b>	16
<b>TROTA , CREMA DI PESCE, FINOCCHIO LOCALE IN AGRODOLCE, MANDORLE, PATATE VIOLA</b>	22
<b>FEGATO DI MANZO "LA PONTELLA", PERE, ERBETTE, NOCI</b>	16
<b>PASTA E FAGIOLI, PANCETTA CROCCANTE, OLIO AL ROSMARINO AFFUMICATO, EMULSIONE AL PREZZEMOLO</b>	14
<b>MACCHERONCINI, ZUCCHINE, MOZZARELLA "LA PONTELLA", GAMBERI ROSSI DI MAZARA</b>	16
<b>LINGUINE COZZE E PREZZEMOLO</b>	12
<b>CAVOLFIORE GRIGLIATO, PESTO NOCI, TUORLO GRATTUGIATO, CREMA PREZZEMOLO</b>	12
<b>PURÉ DI PATATE</b>	4
<b>RADICCHIO TREVISO, FORMAGGIO BLU, SENAPE</b>	12
<b>MELANZANA, SENAPE E TUORLO</b>	12
<b>BROCCOLETTI VIOLA SALTATI</b>	6
<b>SPECIAL</b>	
<b>CINGHIALE, POLENTA, CREMA GORGONZOLA</b>	18
<b>MOSAICO DI PORRO</b>	12

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

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