



I NOSTRI PIATTI

TAGLIERE MIX DI BRUSCHETTE (8 PZ.) 12,00

- ciauscolo di Visso
- lardo alle erbe e castagne sciropate
- ricotta, patè di olive Leccino homemade e melanzana 'ncasciata e Ragusano 
- crema di ceci, pomodori secchi e mandorle tostate 

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - H - D - L - N

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (per 2 persone) 18,00

Accurata selezione di salumi e formaggi artigianali.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - N

AL CONTADINO NON FAR SAPERE...   10,00

Formaggio di Capra in crosta fiorita gratinato, aromatizzato alla erbe di Provenza. Servito con Pere affumicate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

FALAFEL DI ZUCCA  12,00

Falafel di zucca su fonduta di gorgonzola e noce moscata.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G

FAVE E CICORIA  9,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A

ZUPPA "SCALDA CUORE"  10,00

Zuppa di legumi misti servita con crostini di pane.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - I

L'AFFUMIPIATTO 10,00

Burrata affumicata al naturale servita con affettato Tirolese del Maso Pretzhof e selezione di prodotti sott'olio artigianali.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

KE-BIBBO 12,00

Sottile piadina farcita con manzo grigliato e speziato, pomodori, cipolla, insalata, salsa harissa e salsa yogurt alle erbe.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - C - G

TIBI-BOSS BURGER 13,00

Panino con hamburger (150 gr.) di manzo razza Limousine da allevamento al pascolo del Lazio, guanciaie, formaggio, cipolla, verdure saltate e pomodori secchi.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G

ROTOLINI DI CARNE SALADA  12,00

Rotolini scottati alla piastra di carne salada del Trentino farciti con ricotta condita accompagnati da verdura saltata e granella di nocciola tonda gentile trilobata.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G - H - N

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO   15,00

Carne di Fassona Piemontese allevato al pascolo (150 gr.) accompagnata da senape "Meaux" in grani.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): L

COME SORA LELLA COMANNA 8,00

Cocchetto di fagioli con le cotiche

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - I

FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO E BURRO A LATTE CRUDO DELLA LOIRA 12,00

Serviti con fette di pane multicereali tostato.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - F - G - D

PANINO CON ALICI, RADICCHIO E STRACCIATELLA 12,00

Panino con stracciatella, radicchio alla piastra, granella di pistacchio e alici marinate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - D - G - H

FILETTO DI SGOMBRO CON TARTARE DI ALGHE E STRACCIATELLA 15,00

Servito con semola croccante di grano duro alla curcuma e scorza di lime.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): D - G - A

CONTORNI

RADICCHIO ALLA PIASTRA CON SEMI DI FINOCCHIO    6,00

COLESLAW  6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): D - G - C - I - L




VERDURE SALTATE IN PADELLA    6,00

VERDURE CROCCANTI IN AGRODOLCE    6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

CAPONATA DI MELANZANE    7,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

GIARDINIERA ARTIGIANALE CON AGLIO NERO (2 porzioni)    15,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): I

DOLCI E CAFFE'

CREMAMISU'  6,00

Crema di mascarpone, biscotto sabbiato e gocce di cioccolato fondente.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H

SPISIGONA  6,00

Frolla emiliana con farina di mais e mandorle accompagnata da spuma di zabaione al marsala.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H

BRIOCHE RICOTTA E VISCIOLE  6,00

Brioche siciliana farcita con crema di ricotta di pecora e marmellata di visciole Cavazza.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H

MAZZOTTINI  1 pz 2,00

I nostri tartufini al cioccolato fondente con torrone piemontese al miele, marmellata di albicocche Cavazza, rum. Ricoperti con granella di nocciola tonda gentile trilobata.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H - F - G - C - A - E - N

TORTA CAPRESE   6,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H - G - C

LE NOCCIOLE DI ELISA    6,00

Misto con biscotti farciti di crema di nocciola e bocconcini di cioccolato fondente al 60% con nocciole tostate.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H

CAFFE' ESPRESSO (anche DECA) 1,00

PER STUZZICARE

TARALLI ARTIGIANALI LUCANI	2,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - N</i>	
OLIVE ITRANE BIANCHE IN SALAMOIA	2,00
RICE CRACKERS	2,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - F</i>	
ARACHIDI CHILI	2,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): E - A</i>	
ROCK & ROLL AL MAIS	2,00
CONETTI AL MAIS	2,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G</i>	
MANDORLE VALENCIA	3,00
ANACARDI	3,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): E - H</i>	
CRAPIATA (MISTO DI LEGUMI TOSTATI)	3,00
<i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F (CONTIENE FAVE)</i>	
PATATINE	2,00

Ci atteniamo ad una specifica scaletta di produzione separata per tipologia di prodotto al fine di abbattere al minimo il rischio di contaminazione, ma non possiamo azzerare tale rischio, pertanto, il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

In base al regolamento CE 1169/2011 si informa che, chiedendo al personale, è possibile la consultazione del libro ingredienti per verificare in modo dettagliato gli allergeni presenti nei nostri piatti.

Tutti gli ingredienti che utilizziamo per i nostri piatti sono freschi e naturali, ad eccezione di quelli segnati con (*) che sono surgelati.

Determinati prodotti sopra elencati, per motivi di igiene degli alimenti secondo Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare, hanno subito un processo di abbattimento in negativo.

TABELLA ALLERGENI:

Riferimento	Allergene	Esempi
A	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
B	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
C	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
D	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
E	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
F	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
G	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
H	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
I	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
L	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
M	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
N	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
O	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
P	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

vegetariano 

senza glutine 

senza lattosio 