

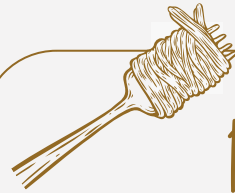


Sivo

condividere è amare!

antipasti

TARTARE DI MANZO CON SALSINA ALLA RUCOLA E CREMOSO DI CAPRINO ^{1,3,8,11,12}	18 (3PZ)
BACCALÀ FRITTO, PUREA DI PATATE E JULLIENNE DI CARCIOFI FRITTI ^{1,3,5,8,11,12}	16 (3PZ)
CROCCHETTE DI CODA ALLA VACCINARA E SUGO DELLA NONNA ^{1,2,3,4,5,11,12}	14 (4PZ)
ALICI FRITTE E MAIONESE VEGANA ^{3,6,7,8,12}	14
SAVARIN DI POLENTA CON RAGÙ DI MOSCARDINI, PROVOLA E BROCCOLETTI RIPASSATI ^{1,3,8,11,12}	13 (3PZ)
CROSTONE CON PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO E MISTICANZA ^{1,3}	12 (3PZ)
TORTINO DI PATATE, SPUMA AL PARMIGIANO E TARTUFO ^{1,3,5}	12

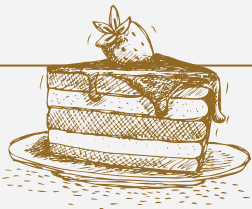


pasta fresca

GNOCCHI CON BACCALÀ E SUGO ALLA ROMANA ^{3,4,8,12}	18
FETTUCCINE PORCINI, GUANCIALE E PECORINO ^{1,3,5,12}	16
MEZZE MANICHE AMATRICIANA O CARBONARA ^{1,3,12}	15
RAVIOLI CON ZUCCA, BURRO AROMATIZZATO E NOCCIOLE ^{1,2,3,4,5}	15
TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME ^{1,3,5}	14

secondi

ENTRECOTE DI MANZO CON SALSINA BERNESE, 500GR (PER 2 PERSONE) ^{1,5,12}	42
BACCALÀ CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONE CRUSCO ^{1,3,8}	25
SALMONE IN CROSTA DI SEMI, BRIE E BROCCOLETTI RIPASSATI ^{1,8,10}	22
COSTOLETTE DI ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO E CARCIOFO ALLA ROMANA	22 (3PZ)
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO E PURÈ DI ZUCCA CON ERBE CIPOLLINE ^{1,2,3,12}	18
SALTIMBOCCA DI POLLO CON CICORIA ^{1,3,8,11,12}	16 (4PZ)



dolci

CROSTATATA RICOTTA E VISCIOLE ^{1,3,5,12}	9
STRUDEL DI MELE E CREMA INGLESE ^{9 1,3,4,5}	9
CANNOLO SICILIANO ^{8 1,3,5}	8
TIRAMISÙ ^{1,3}	8
PANNA COTTA E SALSINA AI FRUTTI ROSSI ¹	8

contorni

MISTO FUNGHI SALTATI	9
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO ^{2,3}	8
CICORIA RIPASSATA	6
PATATE AL FORNO	6
BROCCOLETTI RIPASSATI	6
PANE CASARECCIO ³	3
SERVIZIO	2

ALLERGENI 1. LATTOSIO 2. SEDANO 3. GLUTINE 4. FRUTTA A GUSCIO 5. UOVA 6. SOIA 7. SENAPE 8. PESCE 9. CROSTACEI 10. SESAMO 11. ARACHIDI 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ** PESCE PRESENTE IN MENU È SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004