

## AP...PUNTI DALLA TERRA

---

Tartare di podolica,  
acciuga, finocchio marinato  
e nocciole tostate<sup>4,6,8</sup>  
6,00

Pollo, teriyaki e cavolo marinato<sup>6</sup>  
6,00

Controfiletto in salsa carbonara<sup>7,8</sup>  
10,00



## AP...PUNTI DAL MARE

---

Tartare di Pesce Spada, pomodori secchi e  
capperi<sup>4,12</sup>  
8,00

Coda di Rospo, insalatina di ceci all'arancia e  
polvere di aglio nero<sup>4</sup>  
12,00

Polpo arrostito, patate, olive e sorbetto di  
basilico e lime<sup>14</sup>  
12,00



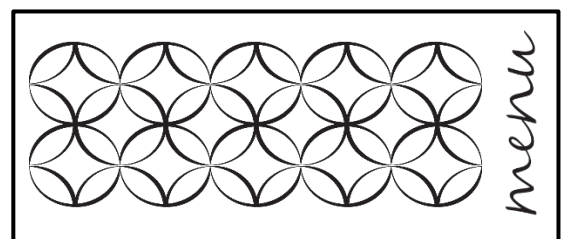
## AP...PUNTI DALL'ORTO

---

Gnocchi, peperoni e fonduta di caciocavallo  
5,00

Porri risottati con patata, funghi porcini e  
polvere di agrumi bruciati<sup>9</sup>  
7,00

Panino, caponatina e spada<sup>7,9,12</sup>  
8,00



## T A G L I E R I

### **Tagliere salumi** (per 2 persone)

Prosciutto San Daniele "Zanini Gio Batta",  
Salame alla nocciola di Piemonte IGP  
Guanciale affumicato di Mangalica"  
Salame sotto vinaccia  
Salsiccia "Ioppolo"  
Lonza Stagionata

15,00

### **Tagliere formaggi**<sup>7</sup> (per 2 persone)

Pecorino affinato in grano Senatore Cappelli  
"Masseria de Tursi"  
Bûche de Chèvre  
Fiore Sardo "Bussu"  
Ricotta stagionata affumicata "Masseria de Tursi"

10,00

### **Tagliere speciale**

Slinzega marsala e vaniglia 500g "Gamba Edoardo"  
Petto d'oca affumicato,  
Culatta della bassa

12,00

### **Patanegra**

12,00



## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

