

Sfizi e Delizie

Suppli alla romana	€ 3 (1pz)	€ 5 (2pz)
Branda Cujun alla ligure, baccalà, scorza di arancio candita e crumble di olive	€ 4	€ 12
Polpette di melanzane alla parmigiana	€ 3 (2pz)	€ 7 (5pz)
Uovo croccante cotto a bassa temperatura, crema di patate al tartufo e filangè di peperoncino		€ 12
Carciofo alla giudia		€ 6
Tartare di tonno rosso, pomodoro bruciato e burrata	€ 5	€ 14
Tartare di fassona, salsa al gorgonzola e sedano "ghiaccio"	€ 5	€ 13

Le Bruschette con il pane di Roscioli

Ajo e ojo "Le Ferre", burrata e cicoria	€ 3 (1pz)	€ 5 (2pz)
Bufala, colatura di alici e pomodorini confit	€ 4 (1pz)	€ 7 (2pz)
Prosciutto S. Daniele 24 mesi e composta di fichi	€ 4 (1pz)	€ 7 (2pz)
Crema di carciofi dello chef e guancia croccante	€ 5 (1pz)	€ 8 2pz)

Secondi... a nessuno

Petto d'anatra con chutney di mela, curcuma e mandorle tostate	€ 7	€ 20
Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con salsa moresco, cavolo viola marinato all'aceto di lamponi	€ 6	€ 18
Tagliata di manzo "Galli" con cicoria ripassata	€ 8	€ 22
Cuore di baccalà, crema di ceci e porro croccante		€ 20
Tonno tataki marinato alla soia con cipolla in agrodolce e clorofilla di prezzemolo	€ 7	€ 20
Guancia di manzo affumicata con cremoso di patate al cardamomo	€ 7	€ 20

Paste e tradizione

Gnocchi fatti in casa con broccolo romanesco e vongole veraci		€ 18
Paccheri ripieni di baccalà, uova di salmone e finissima di carciofi		€ 16
Risotto con zucca, amaretto croccante e fonduta di taleggio		€ 16
Tonnarelli alla barbabietola, fonduta di pecorino e guancia croccante		€ 14
Rigatoni alla gricia /alla carbonara /all'amatriciana		€ 13
Tonnarelli cacio e pepe		€ 13
(senza glutine + € 2)		

Contorni

Wok di verdure		€ 6
Patate al rosmarino		€ 6
Verdura di stagione saltata/all'agro		€ 6
Chips di patate cacio e pepe		€ 7
Insalata di finocchi, arance, semi di zucca e olive Taggiasche		€ 7

Burgers

IL ROYALE		
150 gr hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, pancetta, fontina, patatine fritte, ketchup e maionese		€ 15

IL VEGGY		
Burger di ceci, tofu alla plancha, pomodoro, lattuga, contorno di wok di verdure, maionese alla soia e rapa rossa		€ 14

DAL NORD AL SUD		
150 gr hamburger di manzo, cime di rapa, gorgonzola, patatine fritte, ketchup e maionese		€ 15

Dall'angolo dei salumi e formaggi **assaggio piatto**

TAGLIERE MISTO	€ 13	€ 25
----------------	------	------

Dal Salumificio Santoro di Martina Franca:
Capocollo e Santorella (Mortadella).

Speck di Sauris, Prosciutto di S. Daniele DOP, Salsiccia di cinghiale Toscana
Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia,
Pecorino di Pienza Toscana, Mozzarella di bufala Campania, Burratina Bio

TAGLIERE DEL CASARO	€ 12	€ 22
---------------------	------	------

Ubriaco in Caldera Veneto, Blu di capra Lombardia,
Pecorino di Pienza Toscana, Mozzarella di bufala Campania, Burratina Bio

TAGLIERE SALUMI	€ 12	€ 20
-----------------	------	------

Dal Salumificio Santoro di Martina Franca:
Capocollo e Santorella (Mortadella).

Speck di Sauris, Prosciutto S. Daniele DOP, Salsiccia di cinghiale Toscana

Acqua 1lt (potabile e trattata corrispondente ai requisiti del D.L. 174/04 D.M.25/12 addizionata con CO2)		€ 2
--	--	-----

Caffè		€ 2
-------	--	-----

Caffè decaffeinato		€ 2,50
--------------------	--	--------

Servizio p.p		€ 1
--------------	--	-----

TAVOLA

BOTTIGLIERIA CON CUCINA

Il nostro pane, dell'Antico Forno Roscioli

La nostra carne, del Gruppo Galli

Il nostro pesce, di Ittica Urbano

Le nostre dolcizie fatte in casa

	assaggio	piatto
Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>		€ 7
New York cheesecake ai lamponi <i>Strawberry New York cheesecake</i>	€ 4	€ 7
Tiramisù dello Chef	€ 4	€ 7
Crostata di visciole della tradizione <i>Wild cherry tart</i>	€ 3	€ 6
Brownie con gelato	€ 4	€ 7
Gelato alla crema	€ 3	€ 6

Abbinamento consigliato Suggestion

Crumble di mele e cannella con gelato alla vaniglia / Apple crumble with vanilla ice cream & Calvilla liquore alla mela AB Selezione		€ 11
Tiramisu homemade/ tiramisu & Ananda liquore al cacao dell'Ecuador AB Selezione		€ 11

Liquori e vini da dessert

AB Selezione Calvilla liquore alla mela	€ 6
AB Selezione Ananda liquore al cacao	€ 6
Moscato di Pantelleria Tanit	€ 5
Amaro	€ 4

Grappe

AB Selezione Trentino Moscato	€ 7
AB Selezione Pantelleria Moscato	€ 7
AB Selezione Barolo	€ 8
AB Selezione I Millesimi 2000	€ 10
Poli Morbida Moscato	€ 7
Berta Monprà	€ 6
Bottega Amarone bianca	€ 6
Zanin Barrique	€ 5
Zanin Bianca	€ 5

Whiskey

Nikka Yoichi, Japan	€ 10
Lagavulin, Islay	€ 10
Benriach, Speyside	€ 10
Bullet, Bourbon	€ 8
Talisker, Skye	€ 8
Oban, Scotch	€ 8
Jameson, Irish	€ 8

Rum

Zacapa, Guatemala	€ 12
Matusalem, Repubblica Dominicana	€ 8
El Dorado, Guyana	€ 7