



LA DEGUSTAZIONE

Il Menù viene realizzato per il tavolo completo, su richiesta vi proponiamo la variante Vegetariana

IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati

SFOGLIA DI PRIMAVERA

Millefoglie alla Quinoa con Padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco

IL RISOTTO

Risotto Carnaroli “la Fagiana” mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo

ISPIRANDOMI A FULVIO “grande cuoco”

Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall’orto

MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele

DULCIS IN FUNDO.....

Vi consiglieremo un dolce della nostra pasticceria

55.00

(Coperto, Acqua microfiltrata, Caffè 1° Qualità Dersut)

DALLA CANTINA

Selezione di cinque vini del TriVeneto in abbinamento

15.00



DALL'ORTO

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| SFOGLIA DI PRIMAVERA | 12.00 |
| Millefoglie alla Quinoa con Padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco | |
| IL TORTINO | 5.00 |
| Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso | |
| LA PRINCIPESSA | 12.00 |
| Crema di Piselli, Porro croccante, spugna all'Aneto e Caprino fresco | |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------|
| IL RISOTTO (minimo per 2 persone) | 14.00 |
| Risotto Carnaroli "la Fagiana" mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo | |
| LA VELLUTATA CON I CEREALI | 12.00 |
| Crema di Asparagi bianchi e verdi con gocce di Parmigiano 24 mesi e crostini ai Cereali | |
| TORTELLO AI CARCIOFI E TALEGGIO | 14.00 |
| Tortello di Semola di Grano duro rimacinata, con Ricotta nostrana, Carciofi violetti e Taleggio | |
| GNOCCHI DI PATATE | 13.00 |
| Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e Castelmagno | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-------|
| SPONTANEO | 12.00 |
| Tortino alle Erbette e Patate con crumble al Grano Saraceno e crema all'Erba Cipollina | |
| ASPARAGI & UOVA | 16.00 |
| Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino e Brioche ai Cereali | |
| ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco" | 12.00 |
| Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto | |

DALL'ORTO

| | |
|---|------|
| LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA | 4.50 |
| Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna | |
| LE RUSTICHE | 4.00 |
| Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, * | |
| TUTTO IL CIPPOLLOTTO | 4.50 |
| La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di Balsamico | |
| I CARCERATI | 5.00 |
| Asparagi bianchi alla griglia | |

DAL CORTILE

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI | 12.00 |
| Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati | |
| DI PANCIA | 12.00 |
| Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata | |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-------|
| LE PAPERDELLE | 12.00 |
| Pasta all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Faraona e Agretti | |
| LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI | 12.00 |
| Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-------|
| I BOCCONCINI COME UNA VOLTA "el spesatin de Franco" | 15.00 |
| Lo stracotto di Asino con la polenta rustica | |
| LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° | 16.00 |
| Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati | |
| MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA | 16.00 |
| Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele | |
| LA TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE IN UN ORTO DI PRIMAVERA | 18.00 |
| Tartar di Diaframma e Lombetto con Asparagi marinati e Dressing alla Senape e Yogurt | |
| LA FARAONA | 18.00 |
| La Suprema farcita alle Erbette spontanee con la Coscetta glassata al Verdisio e purè di Sedano Rapa | |

| | |
|--|------|
| Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75 | 2.00 |
| Caffè Dersut selezione 1°Qualità | 1.50 |
| Coperto | 3.00 |

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

E' disponibile un apposito menù per persone celiache ed intolleranti al lattosio.

A richiesta è accessibile il menu con evidenziati gli allergeni.

DULCIS IN FUNDO...

| | |
|--|------|
| IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO | 6.50 |
| Crema Tiramisù su Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao | |
| GOLOSO (vegano) | 6.50 |
| Tortina al Cioccolato con crema alla Nocciola Gentile e Lamponi | |
| ROSSO DI PRIMAVERA | 6.50 |
| Cre moso di Philadelphia nascosto dal biscotto integrale e affogato nella polpa di Fragole | |
| PASSEGGIATA NEL PRATO | 6.50 |
| Bavarese alla Camomilla e Cioccolato bianco con coulis ai Frutti Rossi | |
| IL RUFFIANO RUSTICO | 6.50 |
| Gelato agli Asparagi con Ghiandolce tostato e caramello alla Grappa | |

AL CUCCHIAIO

| | |
|---|------|
| IL TROPICALE | 4.00 |
| Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas | |
| LA MELA E IL LIME | 4.00 |
| Sorbetto alla Mela Verde e Lime | |
| IL FINOCCHIETTO SELVATICO | 4.00 |
| Sorbetto al Finocchietto Selvatico e Pompelmo | |

LA CANTINA CONSIGLIA...

MOSTO D'UVA DELLA CANEVA DEI BIASIO

2.50

Da uve moscato parzialmente fermentate, otteniamo una bassa gradazione alcolica, una leggera bollicina ed un profumo inebriante di frutta esotica

IL MARZEMINO PASSITO DI GIUSEPPE LIESSI

4.00

Dalle colline di Refrontolo, con le uve di marzemino passite, cogliamo uno spiccato sentore di frutti rossi, ribes e more, una buona corposità e un'acidità che rende questo vino dolce non stucchevole.

Tradizione Veneta

L'amaro del "Primo"

Poche righe per una vita di miseria da bimbo e la sopravvivenza da giovane combattendo in Russia, mangiando tutto ciò che rimaneva in quella terra aspra e dilaniata dalle bombe. Ogni radice ed erba era buona, per curarsi o da mescolare a patate ed acqua per mangiare, se avevano la fortuna di trovare in qualche casolare fiaschette con distillato di patate o cereali, ci maceravano bacche ed erbe. Tutto andava giù, riscaldava anima e soprattutto il corpo, sempre infreddolito dalle tempeste di neve ed il ghiaccio. Era l'unico modo per tenere in vita quel corpo martoriato, ma risparmiato dalla crudeltà delle battaglie. Finita la guerra tra miseria e macerie, quest'uomo tutto fare: contadino, barbiere e norcino ha riprodotto questo spirito salva vita ritoccandolo nel gusto, ma sempre speciale, tramandando questo sapere ai figli e nipoti. Ritorna così ai nostri tempi un'amaro d'erbe e radici infuse sapientemente, dal sapore morbido ed armonico, che incontra il gusto di tutti.

Il Liquore della "Tina"

Un suo vivo ricordo è quella cucina vecchia, nera e misteriosa, sulla parete di sfondo sopra la stufa un arcobaleno di spruzzi degli intrugli che cucinava, quasi da sembrare un quadro con impressa la vita e la passione per il lavoro che portava a creare magie dal nulla. Sapeva prendere le signore per la gola con i suoi elisir al sambuco, ai mirtilli e ai frutti di bosco "rigorosamente raccolti al momento giusto in montagna" E per i nipoti che facevamo a gara tra chi raccoglieva più sambuco, c'erano sempre le marmellate con pane e burro. Oggi a noi rimane il ricordo di quei profumi, coinvolgenti da catturare memoria ed emozioni, il gusto inconfondibile di frutti appena raccolti, il piacere di mangiare marmellata con il burro fatto dal nonno. Siamo stati fortunati e speriamo di riuscire a trasmettere queste sensazioni, piccole, ma infinite ai nostri figli. Di quei tempi riusciamo a darvi poco, infinitamente poco, ma se abbiamo buona memoria e ci lasciamo trasportare dal gusto e profumo, il liquore Mirtillo sarà la chiave per la porta dei ricordi del passato.

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO

| | |
|--|-------|
| LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA | 3.00 |
| Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa" | |
| ANTIPASTI | |
| LA TARTELLETTA | 5.00 |
| Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure con crema di latteria Roverbasso | |
| IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI | 12.00 |
| Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati | |
| DI PANCIA | 12.00 |
| Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata | |
| PRIMI PIATTI | |
| IL RISOTTO (minimo per 2 persone) | 14.00 |
| Risotto Carnaroli "la Fagiana" mantecato alla Crescenza. e spirale di Erbette spontanee di campo | |
| GNOCCHI DI PATATE E CECI | 12.00 |
| Gnocchi di Patate del Montello e Cenci con crema ai verdi e gocce di Parmigiano 24 mesi | |
| SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI | 12.00 |
| Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura | |
| SECONDI PIATTI | |
| ASPARAGI & UOVA | 15.00 |
| Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino | |
| ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco" | 12.00 |
| Passatina di Cenci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto | |
| MAIALE 12.78 LEGGERMENTE AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA | 16.00 |
| Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele | |
| LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° | 16.00 |
| Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati | |
| DALL'ORTO | |
| LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA | 4.00 |
| Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna | |
| LE RUSTICHE | 4.00 |
| Patate rustiche con buccia al Rosmarino * | |
| TUTTO IL CIPOLLOTTO | 4.50 |
| La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di balsamico | |
| I CARCERATI | 5.00 |
| Asparagi bianchi alla griglia | |

Le portate prive di glutine e lattosio, vengono servite rigorosamente in piatti neri come da nostro protocollo
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

DULCIS IN FUNDO

| | |
|---|------|
| IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO | 6.50 |
| Crema tiramisù su pan di spagna al Grano Saraceno e Cacao | |
| GOLOSO (vegano) | 6.50 |
| Tortina al Cioccolato con crema alla Nocciola Gentile e Lamponi | |

AL CUCCHIAIO

| | |
|---|------|
| IL TROPICALE | 4.00 |
| Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas | |
| LA MELA E IL LIME | 4.00 |
| Sorbetto alla Mela Verde e Lime | |
| IL FINOCCHIETTO SELVATICO | 4.00 |
| Sorbetto al Finocchietto Selvatico e Pompelmo | |

| | |
|--|------|
| Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75 | 2.00 |
| Caffè Dersut selezione 1°Qualità | 1.50 |
| Coperto | 3.00 |

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



BAMBINI

MENU SPINO

10.00

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,
Sono una tradizione che continua

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

MENU MIOPE

10.00

LE NOSTRE PEPITE

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

.
La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.

DALL'ORTO ALLERGENI

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| SFOGLIA DI PRIMAVERA glutine, cereali, latticini, uova, frutta a guscio, solfiti, sesamo | 12.00 |
| Millefoglie alla Quinoa con Padellata di Asparagi bianchi e salsa Bernese al Prosecco | |
| IL TORTINO glutine, cereali, latticini, uova, sesamo, sedano | 5.00 |
| Tortino di Sfoglia all'ortolana con crema di latteria Roverbasso | |
| LA PRINCIPESSA glutine, cereali, latticini, uova, sedano | 12.00 |
| Crema di Piselli, Porro croccante, spugna all'Aneto e Caprino | |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------|
| IL RISOTTO (minimo per 2 persone) latticini, solfiti, sedano | 14.00 |
| Risotto Carnaroli "la Fagiana" mantecato alla Casatella d.o.p. e spirale di Erbette spontanee di campo | |
| LA VELLUTATA CON I CEREALI glutine, cereali, latticini, sedano | 12.00 |
| Crema di Asparagi bianchi e verdi con gocce di Parmigiano 24 mesi e crostini ai Cereali | |
| TORTELLO AI CARCIOFI E TALEGGIO glutine, cereali, latticini, uova, solfiti, sedano | 14.00 |
| Tortello di Semola di Grano duro rimacinata, con Ricotta nostrana, Carciofi violetti e Taleggio | |
| GNOCCHI DI PATATE glutine, cereali, uova, latticini, sedano | 12.00 |
| Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e Castelmagno | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-------|
| SPONTANEO glutine, cereali, latticini, uova | 12.00 |
| Tortino alle Erbette e Patate con crumble al Grano Saraceno e crema all'Erba Cipollina | |
| ASPARAGI & UOVA glutine, cereali, uova, solfiti, sedano, sesamo, latticini, frutta a guscio | 16.00 |
| Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino e Brioche ai Cereali | |
| ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco" | 12.00 |
| Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto | |

DALL'ORTO

| | |
|---|------|
| LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA | 4.50 |
| Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna | |
| LE RUSTICHE | 4.00 |
| Patate rustiche con buccia, al Rosmarino, * | |
| TUTTO IL CIPPOLLOTTO solfiti | 4.50 |
| La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di Balsamico | |
| I CARCERATI | 5.00 |
| Asparagi bianchi alla griglia | |

DAL CORTILE ALLERGENI

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI solfiti | 12.00 |
| Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati | |
| DI PANCIA solfiti, senape, sedano, soia | 12.00 |
| Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata | |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-------|
| LE PAPERDELLE glutine, cereali, uova, sedano, latticini | 12.00 |
| Pasta all'Uovo con Farina di Grano duro al sugo di Faraona, e Agretti | |
| LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI glutine, cereali, uova, latticini, sedano, solfiti | 12.00 |
| Le Lasagne di pasta all'Uovo, il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti, sono una tradizione che continua | |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|-------|
| I BOCCONCINI COME UNA VOLTA “el spesatin de Franco” glutine, sedano, solfiti | 15.00 |
| Lo stracotto di Asino con la polenta rustica | |
| LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° | 16.00 |
| Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati | |
| MAIALE 12.78 AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA sedano, solfiti, | 16.00 |
| Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele | |
| LA TARTAR DI FASSONA IN UN ORTO latticini, sofiti, senape, glutine, cereali, uova | 18.00 |
| Tartar di Diaframma e Lombetto con Asparagi marinati e Dressing alla Senape e Yogurt | |
| LA FARAONA solfiti, sedano, glutine | 18.00 |
| La Suprema farcita alle Erbette spontanee con la Coscetta glassata al Verdisio e purè di Sedano Rapa | |

| | |
|--|------|
| Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75 | 2.00 |
| Caffè Dersut selezione 1°Qualità | 1.50 |
| Coperto | 3.00 |

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

In questo menu sono elencati gli allergeni presenti come ingrediente nelle ricette, ciò non esula dalla possibilità che ci siano contaminazioni crociate nelle lavorazioni.

Per questo vi chiediamo di confrontarvi con il personale di sala o di richiedere anche il supporto diretto dello chef.

DULCIS IN FUNDO...ALLERGENI

| | |
|--|------|
| IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO cereali, latticini, uova, frutta a guscio | 6.50 |
| Crema Tiramisù su Pan di Spagna al Grano Saraceno e Cacao | |
| GOLOSO (vegano) frutta a guscio , soia | 6.50 |
| Tortina al Cioccolato con crema alla Nocciola Gentile e Lamponi | |
| ROSSO DI PRIMAVERA latticini, glutine, cereali, uova | 6.50 |
| Cre moso di Philadelphia nascosto dal biscotto integrale e affogato nella polpa di Fragole | |
| PASSEGGIATA NEL PRATO latticini, uova | 6.50 |
| Bavarese alla Camomilla e Cioccolato bianco con coulis ai Frutti Rossi | |
| Il RUFFIANO RUSTICO glutine, cereali, latticini, uova, frutta a guscio, solfiti | 6.50 |
| Gelato agli Asparagi con Ghiandolce tostato e caramello alla Grappa | |

AL CUCCHIAIO

| | |
|---|------|
| IL TROPICALE | 4.00 |
| Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas | |
| LA MELA E IL LIME | 4.00 |
| Sorbetto alla Mela Verde e Lime | |
| IL FINOCCHIETTO SELVATICO | 4.00 |
| Sorbetto al Finocchietto Selvatico e Pompelmo | |

IN QUESTO MENU VI PROPONIAMO PORTATE PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO ALLERGENI

LA NOSTRA CIABATTA RUSTICA **cereali** 3.00
Preparata con Grano Saraceno, servita nell'apposito sacchetto di carta chiuso con sigillo "porta a casa"

ANTIPASTI

LA TARTELLETTA **cereali, uova, latticini, sedano, solfiti** 5.00

Tartelletta di Pasta Foncer alle verdure con crema di latteria Roverbasso

IL CARPACCIO & GLI ASPARAGI **solfiti** 12.00

Carpaccio di Scottona nostrana su Misticanza e Asparagi marinati

DI PANCIA **solfiti, senape, sedano** 12.00

Pancia di Maiale laccata ed arrostita, con insalata di Cappuccio e gel di Pera senapata

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO (minimo per 2 persone) **latticini, solfiti, sedano** 14.00

Risotto Carnaroli "la Fagiana" mantecato alla Crescenza. e spirale di Erbette spontanee di campo

GNOCCHI DI PATATE E CECI **cereali, latticini, sedano** 12.00

Gnocchi di Patate del Montello con crema ai verdi dell'orto e gocce di Parmigiano 24 mesi

SFORMATINO AL RAGU DELLA NONNA TITTI **cereali, uova, latticini, solfiti, sedano** 12.00

Sformatino di crespelle con il Ragù della Nonna Titti in vasocottura

SECONDI PIATTI

ASPARAGI & UOVA **uova, latticini** 15.00

Asparagi padellati alla Maggiorana con Uova al tegamino

ISPIRANDOMI A FULVIO "grande cuoco" 12.00

Passatina di Ceci al Rosmarino con una esplosione di sapori dall'orto

MAIALE 12.78 AFFUMICATO AL LEGNO DI QUERCIA **solfiti, sedano** 16.00

Coppa cotta a bassa temperatura e affumicata, accompagnata con Chutney di Mele

LA SCOTTONA SCOTTATA A 52 C° 16.00

Fettine di Scottona nostrana ai ferri con Olio Evo alle Erbe aromatiche e Pepi spaccati

DALL'ORTO

LA VERDURA COTTA COPIATA DALLA NONNA ALBERTA 4.00

Tutte le verdure dell'orto e le Erbette del campo come faceva la nostra Nonna

LE RUSTICHE 4.00

Patate rustiche con buccia al Rosmarino *

TUTTO IL CIPOLLOTTO **solfiti** 4.50

La crema di gambi con i bulbi scottati e qualche goccia di balsamico

I CARCERATI 5.00

Asparagi bianchi alla griglia

Le portate prive di glutine e lattosio, vengono servite rigorosamente in piatti neri come da nostro protocollo
Per maggior sicurezza chiedere sempre conferma al personale di sala

DULCIS IN FUNDO ALLERGENI

| | |
|--|------|
| IL NOSTRO TIRAMISU NEL BAULETTO cereali, latticini, uova, frutta a guscio | 6.50 |
| Crema tiramisù su pan di spagna al Grano Saraceno e Cacao | |
| GOLOSO (vegano) frutta a guscio, soia | 6.50 |
| Tortina al Cioccolato con crema alla Nocciola Gentile e Lamponi | |

AL CUCCHIAIO

| | |
|--|------|
| IL TROPICALE | 4.00 |
| Sorbetto al Mango, Frutto Della Passione e Ananas | |
| LA MELA E IL LIME | 4.00 |
| Sorbetto alla Mela Verde e Lime | |
| IL FINOCCHIETTO SELVATICO | 4.00 |
| Sorbetto al Finocchietto Selvatico e Pompelmo Rosa | |

| | |
|--|------|
| Acqua potabile microfiltrata, trattata e gasata 0.75 | 2.00 |
| Caffè Dersut selezione 1°Qualità | 1.50 |
| Coperto | 3.00 |

La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata.

Un percorso di collaborazione con...

AIC: Associazione Italiana Celiachia
AFC: Alimentazione Fuori Casa



AILI: Associazione Italiana Latto Intolleranti
SLFC: Senza Lattosio Fuori Casa



BAMBINI ALLERGENI

MENU SPINO

10.00

LE LASAGNE DELLA NONNA TITTI **glutine, cereali, uova, latticini, solfiti, sedano**

Le Lasagne di pasta all'Uovo con il Pomodoro profumato con il Ragù della Nonna Titti,
Sono una tradizione che continua

LE RISTICHE

Patatine fritte con la buccia

MENU MIOPE

10.00

LE NOSTRE PEPITE **uova**

Pepite di Pollo nostrano con panatura di Mais croccante

LE RUSTICHE

Patatine fritte con la buccia

.
La nostra cucina propone piatti artigianali composti da materie prime fresche, di qualità, che durante la lavorazione possono subire il congelamento per garantire profumi e sapori costanti.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata. Sono disponibili portate per persone celiache ed intolleranti al lattosio, chiedeteci il menu dedicato.