

Per Continuare

I piatti Caldi

Zuppa del giorno	€ 9,00
Provola affumicata Silana con Speck di Sauris	€ 9,00
Provola affumicata Silana con funghi	€ 9,00
Tortino di verdure grigliate con toma di Gressoney	€ 10,00

La Mozzarella di Mondragone

Mozzarella di Bufala Campana con Speck di Sauris	€ 12,00
Mozzarella di Bufala Campana con verdure fresche	€ 10,00
Mozzarella di Bufala Campana con Jamon Serrano	€ 15,00
Caprese di Bufala e pomodorini	€ 10,00

Carpacci

Carpaccio di Bresaola igr Valtellina e Pecorino Gransardo <i>Bresaola, gransardo, rucola, limone, olio extravergine di oliva, pepe</i>	€ 14,00
Carpaccio di Manzo e Piacentinu di Enna <i>Manzo, formaggio, rucola, agrumi, sale, olio extravergine di oliva, pepe</i>	€ 14,00
Carpaccio di Pere e Pecorino dei monti Sibillini <i>Pere, formaggio, noci, aceto balsamico, sale, olio extravergine di oliva, pepe</i>	€ 12,00
Carpaccio di Salmone Scozzese affumicato <i>Salmone, rucola, limone, olio extravergine di oliva, pepe verde</i>	€ 16,00
Salmone Scozzese affumicato al naturale <i>Servito con crostini caldi, burro e fettine di limone</i>	€ 16,00
Carpaccio di Spada affumicato <i>Spada, rucola, limone, olio extravergine di oliva, pepe verde</i>	€ 16,00

Le insalate

Insalata semplice <i>Rucola, mais, pomodori, scaglie di parmigiano, olio extravergine di oliva</i>	€ 8,00
Insalata Pentagrappolo <i>Rucola, toma, spalla cotta di san secondo, pomodori, mais, noci, olio extravergine di oliva</i>	€ 10,00
Insalata Mediterranea <i>Ventresca di tonno sott'olio, fagioloni "spagna", mozzarella di bufala, pomodori, rucola, cipolla rossa, olio extravergine di oliva.</i>	€ 12,00