



PRIMI PIATTI

FUSILLI CON POMODORI DATTERINO, BASILICO E PECORINO ROMANO <small>1, 2</small>	€ 7,00
L'AMATRICIANA Spaghetti "Pastificio Felicetti", pomodoro, guanciale e Pecorino Romano <small>1, 2</small>	€ 9,00
LA CACIO E PEPE Rigatoni "Pastificio Rummo", guanciale croccante <small>1, 2</small>	€ 9,00
LA CARBONARA Spaghetti "Pastificio Felicetti", guanciale e Pecorino Romano <small>1, 2, 3</small>	€ 9,00
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALL'EMILIANA (di 5 ore) E PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI <small>1, 2, 3, 12</small>	€ 9,00
TAGLIATELLE 'MADE IN ITALY' Tagliatelle Rummo con salsiccia, funghi Porcini e Parmigiano Reggiano 27 mesi <small>1, 2, 3, 12</small>	€ 10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA E BRICIOLE DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE <small>2, 12</small>	€ 9,00
RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO E PEPE NERO <small>2, 5, 12</small>	€ 12,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA con sugo di pomodoro di San Marzano e mozzarella Fiordilatte <small>1, 2, 3</small>	€ 9,00

PIATTI DELLA FESTA (SOLO AL SABATO, DOMENICA E FESTIVI)

LASAGNE AL FORNO CON RAGÙ ALL'EMILIANA di 5 ore E PARMIGIANO REGGIANO 27 MESI <small>1, 2, 3, 12</small>	€ 9,80
POLPETTE AL SUGO CON PURÈ <small>1, 2, 3, 7, 12</small>	€ 12,80



Fusilli al Pomodoro e Pecorino

PIATTI FREDDI ED INSALATE

PROSCIUTTO CRUDO TANARA DI LANGHIRANO con mozzarella Fiordilatte, pomodorini al forno, basilico <small>2</small>	€ 11,00
SOTTILE ROAST-BEEF ALL'INGLESE CON PATATE AL FORNO <small>2</small>	€ 12,00
INSALATA IMPERIALE misticanza, petto di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano 27 mesi, crostini, vinaigrette alla senape <small>1, 2, 3, 13</small>	€ 11,00
INSALATA SORRENTO misticanza, mozzarella Fiordilatte, pomodorini, tonno e uovo sodo <small>2, 3, 5</small>	€ 11,00
INSALATA DI ROAST-BEEF ALL'INGLESE misticanza, roast-beef, arancia, finocchi al velo, olive Riviera	€ 12,00
INSALATA AL SALMONE misticanza, pomodorini, patate lesse al prezzemolo, salmone cotto al vapore, salsa tartara <small>3, 5, 7</small>	€ 15,00

SECONDI PIATTI

SPECK DEL TRENINO E SCAMORZA GRIGLIATA patate al forno in accompagnamento <small>2</small>	€ 11,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con verdure alla griglia, carote e pomodorini	€ 11,00
PETTO DI POLLO GRIGLIATO con pancetta croccante e patate al forno	€ 11,00
POLLO AL CURRY DI MADRAS SU UN LETTO DI RISO VENERE con verdure croccanti <small>1, 2, 13</small>	€ 12,50
BATTUTA DI MANZO ALLA GRIGLIA con patate al forno	€ 13,00
LA COTOLETTA ORECCHIA DI ELEFANTE (300 gr) con rucola e pomodorini <small>1, 2, 3</small>	€ 14,00
TAGLIATA TOSCANA di manzo (200 gr) alla griglia con patate al forno	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA con manzo, fesa di pollo, pancetta croccante, salamella e patate al forno	€ 16,50
SALMONE ALLA GRIGLIA con patate lesse al prezzemolo, olio extravergine di oliva e salsa tartara <small>5</small>	€ 15,50

HAMBURGER

IL PANE LO FACCIAMO NOI

CLASSICO Burger di manzo, pomodoro, lattuga, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa Barbecue <small>1, 3, 8, 10, 11, 13</small>	€ 12,00
COMPLETO Burger di manzo, pomodoro, lattuga, Provolone dolce, pancetta croccante, patatine fritte*, salsa Barbecue <small>1, 2, 3, 8, 10, 11, 13</small>	€ 13,00

CONTORNI

CESTINO DI GNOCCO FRITTO (5 pezzi) <small>1, 8</small>	€ 3,00
PATATE AL FORNO con aglio e rosmarino	€ 4,50
CESTINO DI PATATINE FRITTE* <small>8, 11, 13</small>	€ 5,00
PURÈ DI PATATE con Parmigiano Reggiano 27 mesi <small>2</small>	€ 5,00
INSALATA MISTA, RUCOLA E CAROTE	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7,00

* PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE / IL PANE VIENE PRODOTTO OGNI GIORNO NEL NOSTRO FORNO / PANE, SERVIZIO E COPERTO € 1,50

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI:

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE. CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.	7) FRUTTA A GUSCIO. VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PEGAN (CARYA ILLINOENSIS (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.	8) ARACIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACIDI.	9) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.	10) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.	11) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.	12) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.	13) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.	14) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
--	---	--	--	---	-------------------------------------	---	---	--

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE, IL NOSTRO PERSONALE SARÀ LIETO DI AIUTARTI

IL TAGLIERE CON GNOCCO FRITTO

€ 13,50

Prosciutto crudo Tanara di Langhirano, Salame Nostrano, coppa Piacentina dop, Parmigiano Reggiano "Cas. Gennari" 27 mesi e giardiniera di verdure
1, 2, 7, 8, 11, 12



DESSERT

SORBETTO AL LIMONE <small>1, 2, 3, 7, 11</small>	€ 3,50
AFFOGATO AL CAFFÈ con gelato alla crema e panna montata <small>1, 2, 3</small>	€ 5,00
TIRAMISÙ DELLA NONNA <small>1, 2, 3, 7</small>	€ 5,00
PANNA COTTA al cioccolato o alle fragole <small>2, 5, 7</small>	€ 5,00
CHEESECAKE alla fragola o al cioccolato <small>1, 2, 5, 7</small>	€ 6,50

MENÙ BAMBINI

SOLO PER BAMBINI FINO A 8 ANNI

PIATTO DI PASTA AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO oppure MILANESINA CON PATATINE

- + GELATO ALLA CREMA
- + ACQUA MINERALE 50 cl

€ 8,50



BEVANDE

ACQUA MINERALE OLIGOMINERALE	
NATURALE / FRIZZANTE 1/2 Lt. in bottiglia di vetro	€ 2,00
NATURALE / FRIZZANTE 1 Lt. in bottiglia di vetro	€ 3,00
BIBITE GASSATE	€ 3,50
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE 33 cl in bottiglia di vetro	
THÈ FREDDO	€ 3,50
AL LIMONE / ALLA PESCA 33 cl	

BIRRE ITALIANE



ALLERGENI

BIRRE ALLA SPINA		
MORETTI BAFFO D'ORO 20 cl, 4,8°	1	€ 3,50
MORETTI BAFFO D'ORO 40 cl, 4,8°	1	€ 6,00
BIRRE IN BOTTIGLIA		
ICHNUSA Sarda "non filtrata" 33 cl, 5°	1	€ 5,00
MORETTI LA ROSSA 33 cl, 7,2°	1	€ 6,00
BIRRE PANACHÉ		
20 cl	1	€ 3,50
40 cl	1	€ 6,00

VINI

ROSSO DELLA CASA	Calice 12,5 cl	Caraffa 50 cl
SANGIOVESE doc "Lungarotti", 13°	€ 3,50	€ 16,00
		Bottiglia 75 cl
		€ 20,00
CURTEFRANCA doc "Az. Ferghettina", 13,5°		
BIANCO DELLA CASA	Calice 12,5 cl	Caraffa 25 cl
CASC. BRUGHIERA Chardonnay e Glera "Az. Montelivini", 10,5°	€ 3,00	€ 5,50
		Caraffa 50 cl
		€ 9,50
		Bottiglia 75 cl
		€ 18,00
LUGANA doc "Az. Zenegaglia", 13,5°		
SPUMANTE		Bottiglia 75 cl
PROSECCO doc, Extra Dry, 11°		€ 20,00

CAFFETTERIA

	ALLERGENI	
CAFFÈ ESPRESSO Torrefazione Musetti	-	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO Torrefazione Musetti	-	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza piccola	1	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO tazza grande	1	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG tazza piccola	-	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG tazza grande	-	€ 3,00
CAFFÈ CORRETTO con Grappa o Sambuca o Brandy	-	€ 3,00
AMARI E DIGESTIVI	-	€ 3,50
Montenegro, Sambuca Molinari, Limoncello di Capri, Braulio, Averna, Fernet Branca, Branca Menta, Amaro del Capo (da 21° a 39°)	-	
GRAPPA E LIQUORI	-	€ 4,50
Grappa Moscato, Grappa Nonino, Brandy, Baileys (da 17° a 43°)	-	