

MENÙ

PER INIZIARE

Selezione di salumi e formaggi, serviti con mostarde di frutta (1, 7, 9, 10, 12)	€ 16
Culaccia salumificio Vescovi con giardiniera in agrodolce (1, 7, 9, 12)	€ 17
Carpaccio di Black Angus con maionese al tartufo, rucola e scaglie di Parmigiano (1, 3, 7, 9, 10, 12)	€ 16
Magatello di vitello scottato a bassa temperatura, con salsa tonnata (1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 12)	€ 16
Burrata con carpaccio di peperoni arrostiti, capperi, olive e olio affumicato (1, 7, 12) ■	€ 14
Parmigiana di melanzane (1, 7) ■	€ 12
Pomodoro cuore di bue con cipollotto rosso di Tropea, bocconcini di bufala, acciughe e basilico (4, 7, 12) ■	€ 11
Bruschetta con burrata e acciughe del Mar Cantabrico (1, 4, 7, 12)	€ 15
Polpette di Fassona al sugo (1, 3, 5, 7, 12)	€ 12
Insalata via Vetera (misticanza, bocconcini di bufala, pomodoro, olive taggiasche, uova, tonno e noci) (3, 4, 7, 12) ■ ■	€ 9

GLI GNOCCHI

Gnocchi al ragù di Fassona (1, 2, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi con crema di pomodorini di Pachino, burrata e olio al basilico (1, 7, 9) ■	€ 12
Gnocchi al Castelmagno, nocciole e burro tartufato (con tartufo nero se disponibile) (1, 5, 7, 8, 12) ■	€ 14 € 17
Gnocchi al ragù di polpo, burrata e n'duja (1, 2, 4, 7, 12, 14)	€ 14
Gnocchi con sughetto di calamari spillo* e olive taggiasche (1, 4, 7, 10, 12, 13, 14)	€ 14
Gnocchi con melanzane, cipollotto rosso di Tropea, pomodorini e scaglie di ricotta di pecora (1, 7, 9) ■	€ 12
Gnocchi all'astice* (1, 2, 4, 7)	€ 16
Gnocchi alle vongole e gamberi*, con crema di piselli e pomodorini di Pachino (1, 2, 4, 7, 9, 14)	€ 16
Gnocchi con crema di peperoni rossi, stracciatella e crumble di pane aromatizzato alle acciughe (1, 2, 4, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi con zucchine, pesto al basilico, speck croccante e scaglie di Provolone valpadano piccante (1, 7, 8, 9, 12)	€ 12

bis di gnocchi, minimo per 2 persone € 14

tris di gnocchi, minimo per 2 persone € 16

nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

I RISOTTI

Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato (con tartufo nero se disponibile) (7, 12) ■ ■	€ 14 € 17
Risotto "Modena", culatello, gocce di balsamico e chips di Parmigiano (7, 12) ■	€ 13
Risotto agli scampi*, pepe rosa e lime, profumato al gin Mare (2, 4, 7, 12, 14) ■	€ 16
Risotto con zucchine, fiori e pistacchio, mantecato al Taleggio (7, 8, 9, 12) ■ ■	€ 13
Risotto "Valganna" con birra Angelo Poretti, bacon croccante e scamorza affumicata (1, 7, 12)	€ 12
Risotto alle vongole, rucola e colatura di gambero rosso di Mazara del Vallo (2, 4, 7, 12, 14) ■	€ 16
Risotto allo zafferano, tartare di Fassona, pesto leggero al basilico e stracciatella (7, 12) ■	€ 15
Risotto "assoluto di peperone rosso", burrata e origano fresco (7, 9, 12, 13) ■ ■	€ 12
Risotto mare! Mare! Mare!* (2, 4, 7, 9, 12, 14) ■	€ 18
Risotto "al brüsa", pomodoro n'duja, bocconcini di bufala e basilico (7, 12, 13) ■	€ 13

bis di risotti, minimo per 2 persone € 14

tris di risotti, minimo per 2 persone € 16

nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

LA PASTA

Tagliatelle al guanciale e cipollotto rosso di Tropea (1, 7, 12)	€ 13
Spaghetti Felicetti aglio olio e peperoncino con colatura di gambero rosso di Mazara del Vallo (1, 2, 4, 14)	€ 12
Maccheroncini allo scoglio e bottarga di muggine (1, 2, 4, 14)	€ 16
Mezze maniche alla carbonara (1, 3, 7)	€ 12
Chitarrina cacio e pepe (7, 12, 13) ■	€ 12



+39 0332.831717
+39 347.0124631