

Entrate

Baccalà al vapore 8

con patate, olive nere, pomodorini secchi e cipollina fresca
Steamed codfish with potatoes, black olives, dry baby tomatoes and fresh baby onion

Polenta e squacquerone ^{veg} 8

con grani di pepe
Fried cornmeal mush, “squacquerone” fresh cheese and black pepper

Pizza frita 8

con ricotta, pomodorini gialli, acciughe e profumo di limone
Fried pizza with “ricotta”, yellow baby tomatoes, anchovies and lemon peel

Pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino 12

con crema di cavolfiori e crumble di acciughe
Pasta fatta in casa
Home-made “spaghetti” with EVO oil, garlic and chili pepper with cream of cauliflower and anchovies crumble

Pasta e patate ^{veg} 10

con provola affumicata
Neapolitan dish of pasta with potatoes and “provola” smoked cheese

Zuppe

Ribollita toscana ^{veg} 12

Tuscan soup of vegetables, beans and bread

Noodles all'emiliana 12

Tagliolini all'uovo fatti in casa, in brodo di gallina con soia e zenzero, omelette, lingua di manzo, verdure croccanti ed erba cipollina
Home-made “tagliolini” long pasta in chicken broth with soy and ginger, omelette, beef tongue, fresh vegetables and chives

Secondi

Cavoli e cavoli ^{veg} 14

Cavoletti di Bruxelles, cavolo romanesco e polpette di cavolo nero su crema di pecorino
Brussels sprouts, Roman cabbage and meatballs of black cabbage on “pecorino” cheese cream

Hot dog 14

con cavolo viola all'aceto, senape in grani e cipolla frita
Macelleria Dal Massimo Goloso, Coredò, Trento
Hot dog with fine wurstel from Trentino-Alto Adige with purple cabbage with vinegar, mustard seeds and fried onion

Salmone alla griglia 14

con verza spadellata e panna acida
Grilled salmon with pan-fried savoy cabbage and sour cream

Tartare classica 14

con patate fritte con la buccia e cipolla di Tropea
Classical beef tartare with potatoes fried with peel and red onion