



# TWINSIDE

IL BISTROT DEL CAMINETTO D'ORO

*Le preparazioni, dal pane alla pasta e ai dolci, dall'aceto alle verdure in agrodolce fino alle salse nascono nella nostra cucina*

*Alcune nostre preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche*

Coperto € 1

## ENTRATE

Mammola alla brace del forno Josper <i>"Mammola" artichoke cooked on embers</i>	8
Rape marinate con menta e peperoncino, formaggio primo sale e crostini di polenta <i>Turnips marinated with mint &amp; chili pepper, fresh cheese, toasted cornmeal</i>	10
 Mortadella artigianale della macelleria Zivieri e squacquerone <i>Mortadella local cured meat &amp; squacquerone cheese</i>	10
 Selezione di salumi artigianali <i>Artisan local cured meat selection</i>	14

## PRIMI PIATTI

### La pasta la facciamo noi

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	8
Lo Spaghetto al torchio con sugo di pomodoro <i>Homemade spaghetti with tomato sauce</i>	10
 Gramigna con ragù di salsiccia e piselli <i>Homemade "gramigna" with sausage &amp; peas</i>	12
 Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale <i>Homemade tagliatelle long pasta with traditional ragù</i>	16

 Piatti della tradizione

Segue...

**Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno!**

## PIATTI PRINCIPALI

Fish Club Sandwich	14
Salmone marinato agli agrumi, guacamole, panna acida, pan brioche fatto in casa <i>Salmon marinated with citrus, guacamole, sour cream, homemade pan brioche</i>	
Purè di fave, polpette di ceci e crumble di olive	14
Mashed fava beans, chickpea balls & olive crumble	
Asparagi alla brace, parmigiano e uovo in camicia	16
Asparagus cooked on embers, parmigiano & poached egg	
Insalata di primavera con pollo disossato cotto sulla brace del forno Jospers, limone fermentato e salsa alla senape	14
<i>Spring salad with boneless chicken cooked on embers, fermented lemon, mustard sauce</i>	
Tartare di manzo con patate al forno con la buccia	14
condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade, <i>Beef tartare with baked potatoes - classic dressing</i>	

## IL FORNO A CARBONE JOSPER

Il taglio di carne del giorno con patate al forno con la buccia	16
<i>Meat cut of the day with baked potatoes</i>	
Costata di manzo con patate al forno con la buccia	per hg 5,80
<i>Sirloin steak with baked potatoes</i>	

## CONTORNI

5

Friggione alla bolognese - <i>Traditional onion &amp; tomatoe slowly cooked</i>
Insalatina di primavera “colta e mangiata” - <i>Spring salad “picked &amp; eat”</i>
Patate al forno con la buccia - <i>Baked potatoes with peel</i>

## DOLCI

Crostata del giorno	4
Crema di yogurt con composta fatta in casa	5
Panna cotta con caramello salato	5
Zuppa inglese	5
Tiramisù	6

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa).  
Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

