

Antipasti/appetizers

Uovo, castelmagno dop e mandorle (3,7)	10
<i>Egg, castelmagno cheese, almonds</i>	
Patata farcita con gorgonzola dop e pancetta croccante (7)	10
<i>Potato stuffed with gorgonzola dop and crispy bacon</i>	
Formaggi di nostra selezione con confettura e mostarda (7,10)	12
<i>Cheeses of our selection with jam and mustard</i>	
Polpo, patate e cime di rapa (7,8)	14
<i>Octopus, potatoes and turnip greens</i>	
Salume di nostra selezione e gnocco fritto (1,7)	14
<i>Salami of our selection and fried dumplings</i>	

Primi piatti/first course

Tortelli verdi al burro e Reggiano (1,3,7)	11
<i>Green tortelli with butter and Reggiano cheese</i>	
Tagliatelle della tradizione al ragù (1,3,7,9)	11
<i>Traditional tagliatelle with meat sauce</i>	
Cappelletti in brodo di cappone (1,3,9)	13
<i>Cappelletti in capon broth</i>	
Spaghettoni con acciuga salata e pane croccante (1,4)	12
<i>Spaghettoni with salted anchovy and crunchy bread</i>	

Secondi piatti/main course

La nostra parmigiana di melanzane (1,7)	12
<i>Our eggplant parmigiana</i>	
Guancia di maialino in umido con purè di patate (7,8,9)	14
<i>Braised pork cheek with mashed potatoes</i>	
Bracioline di agnello fritte e cicoria saltata (1)	16
<i>Fried lamb chops and sauteed chicory</i>	
Spigola del Gargano con patate al forno, pomodorini e olive taggiasche (4)	18
<i>Sea bass from Gargano with potatoes, cherry tomatoes and olives</i>	

Dessert

Zuppa inglese (1,3,7)	6
<i>Zuppa inglese</i>	
Torta cioccolatino con salsa alla vaniglia (1,3,7)	6
<i>Chocolate cake with vanilla sauce</i>	
Tiramisù (1,3,7)	6
<i>Tiramisù</i>	

Coperto, pane e servizio

in caso di allergie preghiamo di avvisarci al momento dell'ordine, grazie per la collaborazione.















Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifico preventivo secondo regolamento CE 853/2004.

*prodotti congelati e abbattuti a bordo

Cover, bread and service

In case of allergies please notify us

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI