

ANTIPASTI

Tagliere Mandrillo di Affettati e Formaggi <i>(consigliato per 2 persone)</i>	20
Burrata Km 0 e Culatta Emiliana	12
Carpaccio di Black Angus affumicato su Spinacino agli Agrumi	12
Prosciutto crudo di Montagnana con Mozzarella di Bufala DOP	12
Spada affumicato, Rucola e Pomodoro semi dry	12

PRIMI PIATTI

Gnocchi Homemade al Salmone Norvegese con Bacche Rosse	12
Gnocchi Homemade con Datterini, Stracciatella di Burrata Km 0 e Basilico	11
Spaghetti di Gragnano allo scoglio	15
Paccheri freschi alla Carbonara di Gamberi, Basilico e polvere di Agrumi	14

SECONDI PIATTI

Grigliata Mandrillo con Verdure grigliate e Patate fritte <i>(25 min)</i>	17
Tagliata di Scottona, Rucola, scaglie di Grana e crema di Aceto Balsamico	18
Galletto con Patate fritte <i>(25 min)</i>	17
Filetto alla brace con Verdure Grigliate o Patate saltate	24
Stinco con Patate al forno	12
Filetto di Orata con Radicchio al forno	18

CONTORNI

Insalata mista (lattuga, pomodoro, carote)	5
Patate saltate	5
Verdure grigliate	5