

SFIZI

Primosale

Formaggio fresco vaccino in crosta di fiocchi di mais, servito con confettura di cipolle rosse
13

Nuggets

Bocconcini di petto di pollo della cascina marinati in soia e zenzero, serviti con lime e salsa di arachidi in stile thai
13

Mondeghini

Polpette milanesi di bollito di manzo servite con maionese al rafano e cipolla rossa agrodolce
14

Vellutata di topinambur

Crema di topinambur, cipolline borettane glassate, castagne e crostini di pane
14

Tartare

Tartare di manzo con nocciole tostate, germogli di senape e salsa di tuorlo marinato con salsa Worchester
16

ACQUA

microfiltrata e spillata in vetro

$\frac{1}{2}$ LITRO | 1 1 LITRO | 2

CAFFÉ

Torrefazione Ravasio
miscela India, Guatemala e Brasile
2

PASTA

Carbonara

Ravioli di tuorli d'uovo e semola di grano duro, ripieni di fonduta di cacio e pepe, serviti con guanciale croccante
16

Ravioli di zucca

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di zucca mantovana, amaretti e mostarda, serviti con mandorle tostate, burro alla salvia e parmigiano reggiano
16

Pane, burro e acciughe

Tonnarelli di farina di grano arso trafilati da noi in bronzo mantecati con pane, burro, acciughe e colatura di alici
17

SANDWICH

Pastrami

Pane ai cereali farcito con carne di manzo della cascina, prima marinata, poi affumicata e cotta a bassa temperatura, cavolo rosso agrodolce e honey mustard
16

BIBITE

Limonata, mandarinata, chinotto, acqua tonica

Niasca Portofino

3,5

*

Coperto e pane:
a pranzo in settimana
1
di sera, il sabato a pranzo e i festivi
3

E POI

Zucca al forno

Zucca mantovana arrosto servita con salsa di noci, gocce di gorgonzola, melograno e noci tostate
16

Baccalà mantecato

Baccalà mantecato servito con crema di burrata, cime di rapa spedellate con olio, aglio e peperoncino, e taralli pugliesi sbriciolati
23

Vitello tonnato

Magatello di vitello cotto al giusto rosa e servito con salsa tonnata, tuorlo mimosa, sedano a cubetti e capperi fritti
23

Costine bbq

Spare ribs di maiale speziate e affumicate con trucioli di ciliegio, cotte prima a bassa temperatura, poi rosolate, e servite con purè di patate olandesi
23

BIRRE

da 6 a 7.5

COCKTAILS

da 8 a 14

AMARI E DISTILLATI

da 5,5 a 10



MENÙ

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.

DOLCI

fatti in casa

Catalana a modo nostro

Crema catalana alla robiola e zucchero di canna integrale,
croccante alle mandorle e riduzione di caffè e liquirizia

7

Tirami-più

Tiramisù con crema di mascarpone alle nocciole,
savoiaro imbevuto nel caffè,
ganache alle nocciole e nocciole tostate

8

Come uno strudel

Mela cotta glassata al caramello salato, servita con pinoli,
mandorle, uvetta e una pallina di gelato alla vaniglia Bourbon

8

Monte bianco

Crema di marroni e cacao, frolla al cioccolato,
sorbetto di castagne, panna montata alla vaniglia
e briciole di meringa

9

Sorbetto

Sorbetto di melograno
servito con cioccolato bianco e noci macadamia

8

AMARI

da amare

Amaro del ciclista

rabarbaro, anice, ginepro,
nota amarognola e persistente di china - 26°

Chiot

erbe alpine e distillati di fiori delle Alpi
Marittime, fresco e beverino - 18°

Camatti

istituzione in Liguria dal 1924,
infuso di erbe, fiori e radici, sentori
mentolati e mandorlati - 20°

Amaro dell'Abate

dall'antica tradizione liquoristica
dei monaci florensi,
grande espressione della Sila
e dei suoi boschi - 38°

Finocchietto

liquore prodotto unicamente con semi di
finocchietto selvatico
delle colline calabresi - 30°

Alloro

liquore con grandi proprietà digestive, ottenuto
attraverso la macerazione in alcol
delle foglie di alloro - 30°

Jannamico

dalle colline abruzzesi, corposo, note
di tamarindo e agrumi - 35°

Liquirizia

dalla migliore liquirizia calabrese,
liquore tipicamente dolce-amaro - 25°

Touli

mirto da bacche raccolte a mano sul Monte Moro,
a picco sul mar Ligure:
intenso, selvaggio, poco dolce - 30°

Gaio

liquore a base di genziana, rabarbaro,
arance e zafferano; dolce-amaro,
note agrumate, elegante grazie alla
spezia più pregiata al mondo. - 15°

Rupes

Calabria, note di alloro, liquirizia e finocchietto,
balsamico, amaricante ma morbido - 28°

Red Amacardo

prodotto con carciofino selvatico
e arance dell'Etna, profumi di macchia
mediterranea e agrumi - 30°

Dopolavoro

spezie scure, tamarindo, bergamotto e agrume,
conviviale e leggero - 18°

Rubino

Erbe prealpine piemontesi,
miele e camomilla,
piacevolmente dolce.
Retrogusto fresco di liquirizia- 25°

Calamaro

gusto tipicamente mediterraneo,
scorza d'arancia amara,
liquirizia, genziana, menta - 34°

Bomba carta

made in Sardegna by Silvio Carta,
colpisce per le note balsamiche
di macchia mediterranea,
addolcito con pregiato
miele di corbezzolo - 33°

Amara

Siciliano nell'animo, ottenuto da arance
tarocco, note speziate di cannella,
anice e chiodi di garofano - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

APPETIZERS

Primosale

Fresh cow's milk cheese
breaded in a corn flakes crust
served with red onion jam
13

Nuggets

Chicken breast nuggets marinated
in soy and ginger, served with lime
and a Thai-style peanut sauce
13

Mondeghini

Typical Milanese boiled beef
meatballs, served with sweet and
sour onion petals and
horseradish mayonnaise
14

Vellutata

Jerusalem artichoke cream,
glazed shallot, chestnuts, and bread
croutons
14

Tartare

Beef tartare with toasted hazelnuts,
mustard sprouts, and a marinated
egg yolk sauce
16

PASTA

Carbonara

Durum wheat semolina and
egg yolks ravioli,
stuffed with pecorino cheese
and pepper fondue,
served with crispy pork cheek
16

Ravioli di zucca

Egg pasta ravioli filled with
Mantuan pumpkin, amaretti
cookies and mostarda, served with
toasted almonds, sage butter,
and Parmigiano Reggiano
16

Pane, burro e acciughe

House-made bronze-die long
pasta made with toasted wheat
flour, tossed with bread, butter,
anchovies, and anchovy essence
17

AND...

Roasted Pumpkin

Roasted Mantuan pumpkin
served with walnut sauce,
dollops of Gorgonzola,
pomegranate,
and toasted walnuts
16

Baccalà mantecato

Creamed cod served with
burrata cream,
sautéed broccoli rabe with
olive oil, garlic and chili pepper,
and crumbled Puglian taralli
23

BBQ Ribs

Spiced pork spare ribs smoked
with cherry wood chips,
slow-cooked and then
oven-seared,
served with mashed potatoes
23

Vitello tonnato

Veal sirloin cooked at slow
temperature served with tuna
sauce, egg yolk, diced celery
and fried capers
23

SANDWICH

Pastrami Sandwich

Cereal bread stuffed with
homemade marinated,
smoked and low temperature
cooked beef, sweet and sour red
cabbage and honey mustard
16

WATER

micro filtered tap water

1/2 LITRO | 1 1 LITRO | 2

COFFEE

Torrefazione Ravasio
coffee blend India, Guatemala and Brasil
2

SOFT DRINKS

Lemonade, mandarinata,
chinotto, tonic water

Niasca Portofino

3,5

*

Service charge and bread:
at lunch

1

at dinner, saturday at lunch and holiday
3

BEER

6 - 7,5

COCKTAILS

8 - 14

BITTERS AND DISTILLATES

5,5 - 10

ZIBO



MENU

Allergens

Some of the foods served may contain the following substances that cause allergies and intolerances: gluten and derivatives, milk and derivatives, eggs, soy, mustard and derivatives, fish, molluscs, crustaceans, peanuts, tree nuts, sesame, celery, sulphites, and lupin beans. Please let us know your allergies and/or intolerances so that we can recommend the most suitable dishes for you.

Blast Chilling

To preserve the organoleptic characteristics of the raw materials, various ingredients are blast chilled and stored at negative temperatures.

DESSERTS

homemade

Catalana our way

Catalan cream with robiola cheese and brown sugar, crunchy almonds, and coffee and licorice reduction

7

Tirami-più

Tiramisù with hazelnut mascarpone cream, coffee-soaked lady fingers, hazelnut ganache, and toasted hazelnuts

8

Like a strudel

Baked apple, salted caramel glaze, pine nuts, raisins, almonds and a scoop of Bourbon vanilla ice cream

8

Monte bianco

Chestnut and cocoa cream, chocolate sablé, chestnut sorbet, vanilla whipped cream and meringue crumble

9

Sorbetto

Pomegranate sorbet served with white chocolate and macadamia nuts

8

BITTERS

and distillates

Amaro del ciclista

rhubarb, anise, juniper,
bitter and persistent note of cinchona - 26°

Chiot

Alpine herbs and flower distillates,
fresh and drinkable - 18°

Camatti

institution in Liguria since 1924,
infusion of herbs, flowers and roots,
mentholated and almondy hints - 20°

Amaro dell'Abate

from the ancient liquor tradition of the
Florentine monks, a great expression of the Sila
region and its woods - 38°

Finocchietto

liqueur produced solely with seeds of
wild fennel of the Calabrian hills - 30°

Alloro

liqueur with great digestive properties,
obtained through the maceration in alcohol
of bay leaves - 30°

Touli

Myrtle from hand-picked berries from
the Monte Moro overlooking
the Ligurian sea:
intense, wild, not excessively sweet - 30°

Jannamico

from the hills of Abruzzo, full-bodied with
notes of tamarind and citrus fruits- 35°

Liquirizia

from the best Calabrian liquorice,
typically bittersweet liqueur - 25°

Gaio

gentian, rhubarb, oranges
and saffron; sweet and bitter, citrus notes
and the unmistakable elegance of
the most precious spice in the world - 15°

Rupes

Made in Calabria,
notes of bay leaves, liquorice and fennel,
balsamic, bitter but soft - 28°

Red Amacardo

produced with artichoke and oranges
from the volcano Etna, scents of Mediterranean
scrub and citrus fruits - 30°

Dopolavoro

dark spices, tamarind, bergamot and citrus,
convivial and light - 18°

Cartamaro

made in Sardinia by Silvio Carta, it has typically
vegetal and balsamic notes of
Mediterranean scrub;
sweetened with fine
strawberry tree honey- 34°

Rubino

piedmontese alpine herbs, honey and chamomile,
pleasantly sweet,
fresh liquorice aftertaste - 25°

Calamaro

typically Mediterranean taste,
bitter orange peel,
liquorice, gentian, mint - 34°

Amara

Sicilian at heart, obtained from oranges,
spicy notes of cinnamon, anise and cloves - 30°

2 oz - 5,5 €

2 oz - 6,5 €

LISTA ALLERGENI

la maggior parte dei nostri piatti salati contengono **bulbi**,
come aglio, cipolla, cipollotto e scalogno

SFIZI

Primosale

glutine, latticini, uovo

Nuggets

glutine, uovo, soia, arachidi

Mondeghini

glutine, uovo, latticini, sedano

Vellutata

latticini, glutine nei crostini

Tartare

nocciole,
uovo nella salsa e nella maio

PASTA

Carbonara

glutine, latticini, uovo

Ravioli zucca

glutine, uovo, latticini, mandorle

Tonnarelli

glutine, latticini, pesce

POI

Zucca al forno

latticini (nelle salse),
noci

Baccalà mantecato

Pesce, latticini, glutine nei taralli

Costine

soia, latticini nel purè

Vitello tonnato

sedano, uova, pesce,
glutine (cont. nei capperi)

Pastrami Sandwich

glutine (pane),
uovo (salsa),
senape (salsa)

DOLCI

Catalana a modo nostro

latticini, uova, mandorle

Tirami-più

glutine, latticini, nocciole, uova

Strudel

latticini, frutta secca, glutine nella cialda

Monte bianco

latticini, glutine, uovo nella meringa

Sorbetto

noci macadamia

ZIBO



LISTA ALLERGENI

Allergeni

Alcuni degli alimenti serviti potrebbero contenere le seguenti sostanze che provocano allergie e intolleranze: glutine e derivati, latte e derivati, uova, soia, senape e derivati, pesci, molluschi, crostacei, arachidi, frutta a guscio, sesamo, sedano, solfiti e lupini. Segnalateci le vostre allergie e/o intolleranze di modo che potremo indicarvi le pietanze più adatte a voi.

Abbattimento di temperatura

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche delle materie prime, diversi ingredienti vengono abbattuti e conservati a temperatura negativa.