



[OFF THE BEATEN PATH]

WE ♥ CARBS	Pasta fresca fatta in casa con uova BIO da allevamento all'aperto e farine 100% italiane BIO macinate a pietra, trafilata al bronzo tutti i giorni da noi, nel nostro micropastificio artigianale biologico Pasta Fresca Democratica	10€
-------------------	---	-----

Pappardella al ragù di Chianina	Casereccia integrale al pesto di zucchine e basilico con stracciatella pugliese
Linguina con bottarga di muggine e crumble di pane tostato alle acciughe	Riso basmati alle verdure spadellate con straccetti di pollo al curry

Extra gusto +1€ | Stracciatella fiordilatte | Olive taggiasche | Bacon croccante con doppia affumicatura

PIZZA 4EVER	Il nostro impasto viene preparato con lievito madre e farine integrali italiane macinate a pietra. Ricca di fibre, vitamine, sali minerali e con una lenta lievitazione di 36 ore, la nostra pizza garantisce alta digeribilità	10€
--------------------	---	-----

Margherita con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP e mozzarella di bufala campana DOP	Focaccia fiordilatte con dadolata di bufala campana DOP, bresaola valtellinese IGP, rucola fresca, pomodori di Pachino IGP, grana DOP 18 mesi
Focaccia con crudo di Parma DOP e burrata di Corato allo zafferano	Focaccia con fiordilatte, prosciutto cotto di Praga affumicato, stracciatella fiordilatte, pesto di pistacchio e basilico ligure DOP

👉 PIZZA DELLA SETTIMANA 👈	
Sugo di pomodoro San Marzano, fiordilatte fresco delle valli Orobie, burrata coratina, pomodorino datterino, alici del Mediterraneo, olive taggiasche e basilico DOP +2€	

Extra gusto +1€ | Stracciatella fiordilatte | Olive taggiasche | Crudo di Parma DOP | Culatta mantovana

PANINI COME SI DEVE	Crudo di Parma DOP, pomodoro cuore di bue, stracciatella pugliese, composta di fichi leggermente senapata, <i>servito in bagel homemade ai semi antichi</i> , accompagnato da zucchine e melanzane grigliate	12€
	Salmone norvegese selvaggio affumicato, formaggio d'oltralpe erborinato, insalata misticanza, germogli di cavolo rosso, <i>servito in bagel homemade ai semi antichi</i> , accompagnato da zucchine e melanzane grigliate	12€
	Hamburger vegetariano di verdure grigliate, con scamorza affumicata a legna, pomodoro cuore di bue, lattuga iceberg, <i>servito in bun homemade con semi di sesamo</i> , accompagnato da patate fritte con la buccia e sale alla paprika dolce	15€
	Hamburger di Chianina di Montecastrilli, bacon, scamorza affumicata a legna, pomodoro cuore di bue, lattuga iceberg, salsa della casa, <i>servito in bun homemade con semi di sesamo</i> , accompagnato da patate fritte con la buccia e sale alla paprika dolce	15€

IN SALADS WE TRUST	Insalate fatte al momento con ingredienti freschi e naturali selezionati per voi	10€
-----------------------	--	-----

Farro con verdure fresche spadellate, olive taggiasche della Riviera Ligure DOP, riso venere, con mozzarella di bufala campana DOP ed olio evo alla menta	Songino, carpaccio di salmone norvegese affumicato, finocchi freschi, emmental e salsa yogurt al ribes rosso
Songino, pomodorini ciliegino, straccetti <i>grill</i> di pollo allevato a terra, bacon con doppia affumicatura, scaglie di Grana Padano, semi di papavero, servita con salsa alla senape e miele	Insalata misticanza, tonno pinne gialle, cavolo cappuccio viola, mais, germogli di soia, semi di sesamo ed emulsione al basilico DOP

Extra gusto +1€ | Olive taggiasche | Verdure spadellate | Filetti di acciughe d'Aspra

Acqua km zero ultrafiltrato, pane home-made multicereali e lievito madre, coperto e simpatia offerti dalla casa :)

Caffé addolcito da biscotto homemade sablé al cioccolato 1€

Frutta fresca 4€