

# MENU

## Dalla gastronomia

Acciughe al verde	5€/hg
Alici alla povera	6€/hg
Paté di fegatini	6€/hg
Mozzarella di Bufala	6€/pz

## Dal forno

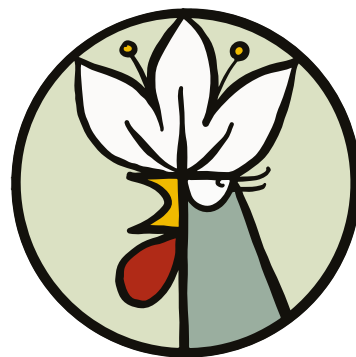
Pizza rossa 1/6 di teglia	5€
Focaccina, piselli e formaggio	8€
Pita con hummus	8€
Grill sandwich scamorza e cicoria	8€
Crostone, burrata, piquillos e acciughe	10€

## Piatti

Montanara	5€
Puntarelle, acciughe e caprino	8€
Cozze fritte e insalata russa	10€
Ravioli cinesi	10€
Insalata di coniglio, patate al finocchietto	10€
Asparagi, bernese e bottarga	10€
Pack-choi e cardoncelli	10€
Melanzane speziate e ricotta	10€
Tartare di manzo, pomodoro verde fritto	12€
Tortellini panna e soia	12€
Tacos di spalla di agnello	12€
Rigatoni alla genovese	13€
Spiedino di bombetta	13€
Pollo fritto thai	14€
Pluma di maiale, chutney, insalate al sesamo	14€

## Dolci

Torta coi becchi di erbi o al cioccolato	5€
Tiramisu	6€
Panna cotta, caramello salato e crumble	6€



## Bolle al calice

Paltrinieri Bianco (Emilia)	3€
Cantina Anonima Ops (Lucca)	3€

## Bianchi al calice

Maestà della Formica Vigne Sperse (Lucca)	5€
Fattoria San Lorenzo (Marche)	4€

## Rossi al calice

Calafata rosso sfuso (Lucca)	3€
Cortese Dolcetto d'Alba (Piemonte)	4€

## Acqua filtrata

Caffè	1,5€
Amari	3€

## Salumi

Crudo Semibrado	4€/hg
Mortadella Semibrado	4€/hg
Porchetta di Mangalica	4€/hg
Chorizo	3€/hg
Paleta iberica 100%bellota	12€/hg
Tagliere di salumi misto	10€

## Formaggi

Il dado	5€/hg
Formaggio vaccino a latte crudo e crosta lavata in forma cubica da 1 kg e mezzo. Crosta edibile.	
Il re	15€
Versione italiana del Camembert, latte di capra, pecora e vacca. Sentori di panna, burro fresco, dolce e leggermente salato. 270 gr	
La regina	12€
Due lattini, pecora e vacca. Crosta leggermente fiorita, quindi edibile. Organolettica elegante con sentori di panna ed erba tagliata. 270gr circa	
Cavallo nero	11€
Tre lattini a pasta molle affinato con carbone vegetale. Definitivo! 180gr	
Aromatico	5€/hg
Pecorino semi stagionato affinato in grotta con salvia, rosmarino, alloro e finocchio	
Caprino fresco Ai Carli	4€/hg
Il caprino con due settimane di maturazione, di Monica, latte crudo fatto a Valgiano sulle nostre colline.	
Caprino muffato Ai Carli	4€/hg
Fresco, cremoso, quasi spalmabile, con un leggero strato di muffa nobile all'esterno. Latte munto e lavorato immediatamente da crudo.	
Tagliere con 3 assaggi	12€