

per iniziare

Selezione di salumi No.Ma

serviti con Gnocco Fritto **14.00 euro**

***Tartare di Pesce Spada O Tonno**

con Burrata e Pomodorini **17.00 euro**

***Battuta di Manzo**

con Cipolla rossa e Capperi **17.00 euro**

i primi

***Maccheroncini al Torchio**

con Ragù di Cinghiale

15.00 euro

Risotto alla Parmigiana

con Pesce Persico al Burro e Salvia **15.00 euro**

***Spaghetti alla Chitarra con Vongole 17.00 euro**

***Ravioli ripieni di Burrata**

con Pesto di Pomodori Secchi e Gambero Rosa di Mazara **18.00 euro**

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati

****Il pesce***

Fritto Integrale di Calamari e Zucchine Croccanti

16.00 euro

Frittura Mista di Pesce

con Gamberone, Calamari, Sarde e Code di Gambero

17.00 euro

Filetto di Branzino

alla Mediterranea

17.00 euro

la carne

Tagliata di Manzo

con Cipolle Rosse in Agrodolce ○ Rucola e Grana ○ ai Funghi Porcini

21.00 euro

Cotoletta alla Milanese 20.00 euro

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati

Contorni

Verdure grigliate **4.50 euro**

*Patatine Fritte **4.00 euro**

Insalata verde **4.00 euro/Mista 4.50 euro**

Gnocco Fritto **3.00 euro**

dolci

Dolce al cucchiaio 6.00 euro

Tiramisù della Casa 6.00 euro

Frutta fresca con gelato 5.00 euro

Frutta Fresca 4.00 euro

Sorbetto al Limone 4.00 euro

Sorbetto al Braulio 4.50 euro

Per accompagnare i nostri dolci consigliamo:

Passito Friulano Di Lenardo 4.00 euro

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati

Pizze

4 Formaggi

Pomodoro-mozzarella-formaggi misti 9.00 euro

4 Stagioni

Pomodoro-mozzarella-carciofi-funghi-prosciutto-olive 9.00 euro

Americana

Pomodoro-mozzarella-wurstel-patatine fritte 9.00 euro

Biancaneve

Mozzarella-pomodorini-basilico 7.00 euro

Bufala

Pomodoro-mozz. di Bufala 10.00 euro

Calzone Liscio

Pomodoro-mozzarella-prosciutto 8.00 euro

Calamari

Pomodoro-mozzarella-calamari fritti 12.50 euro

Calzone Farcito

Pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi-funghi-acciughe-capperi-origano 10.00 euro

Capricciosa

Pomodoro-mozzarella-carciofi-funghi-acciughe-capperi-prosciutto 9.50 euro

Cime di Rapa

Mozzarella-friarielli-salsiccia 9.50 euro

Crucco

Pomodoro-mozzarella-salsiccia-patatine fritte 10.00 euro

Del Commissario

Mozzarella di Bufala-crudo di Parma-friarielli 11.00 euro

Diavola

Pomodoro-mozzarella-salame piccante 8.00 euro

Estiva

Mozzarella-pomodorini-rucola-grana 7.50 euro

Frutti di Mare

Pomodoro-mozzarella-gamberetti-calamari 10.50 euro

Gamberetti e Rucola

Pomodoro-mozzarella-gamberetti-rucola 9.50 euro

Mare e Monti

Pomodoro-mozzarella-metà frutti di mare-metà speck e porcini 10.50 euro

Margherita

Pomodoro-mozzarella 7.00 euro

Marinara

Pomodoro-aglio-origano-prezzemolo 6.00 euro

Napoli

Pomodoro-mozzarella-accughe-origano 7.00 euro

Paesana

Pomodoro-mozzarella-Gorgonzola-prosciutto 9.50 euro

Parma

Pomodoro-mozzarella-Crudo di Parma 10.00 euro

Parmigiana

Pomodoro-mozzarella-melanzane grigliate 8.00 euro

Patapizza

Pomodoro-mozzarella-patatine fritte 8.00 euro

Porcini

Pomodoro-mozzarella-funghi porcini 9.00 euro

Prosciutto

Pomodoro-mozzarella-prosciutto 8.00 euro

Prosciutto e Carciofi

Pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi 9.00 euro

Prosciutto e Funghi

Pomodoro-mozzarella-prosciutto-funghi 9.00 euro

Prosciutto e Wurstel

Pomodoro-mozzarella-prosciutto-wurstel 9.00 euro

Romana

Pomodoro-mozzarella-accughe-olive nere-capperi 7.50 euro

Salumiere

11.00 euro

Pomodoro-mozzarella-salamepiccante-salsiccia-prosciutto-pancetta

Saporita

Pomodoro-mozzarella-funghi porcini-salsiccia 10.00 euro

Sombrero

Pomodoro-mozzarella-salame piccante-zola	9.50 euro
Tonno	
Pomodoro-mozzarella-tonno	7.50 euro
Valtellina	
Pomodoro-mozzarella-bresaola-rucola-funghi porcini	10.50 euro
Vecchia Brianza	11.00 euro
Pomodoro-mozzarella-salame piccante-cipolle-peperoni-zola	
Vegetariana	
Pomodoro-mozzarella-verdure grigliate	9.00 euro

COPERTO 2 euro

*In caso di mancata reperibilità di materie prime fresche possono essere impiegati prodotti surgelati

CARTA BEVANDE E VINI

Le nostre bevande

Acqua naturale Bracca 0,75 cl	3.00 euro
Acqua gasata Bracca 0,75 cl	3.00 euro
Bibite in lattina (sprite – fanta - coca zero - tea pesca - tea limone – chinotto)	3.50 euro
Caffè	1,5 euro
Caffè corretto	1,8 euro
Ginseng – Orzo – Caffè tazza grande	2,00 euro
Amari	4.00 euro
Grappa Riserva	5.00 euro

distillati

El Salvador (Central America)-Cihuatàn- Rum Reserva	6.00 euro
Chicago - Koval - Bourbon Whiskey	6.00 euro
Scozia - Adelphi - Blended Scotch Whisky	6.00 euro

Le nostre birre

Birra alla spina Piccola - Media	3,50 euro - 5.50 euro
Birra Agricola da 0,375cl (weiss, chiara, ambrata)	6.00 euro

Bollicine

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G - <i>Doro Nature</i>	23.00 euro
Franciacorta- Satèn- <i>Camilucci</i>	33.00 euro
Trento – Cuveé Brut Riserva (Metodo Charmat) – <i>Cesarini Sforza</i>	26.00 euro
Toscana Montalcino - Rosato Toscana - <i>Patrizia Cencioni</i>	25.00 euro

Vini bianchi

Piemonte- Roero Arneis- <i>Matteo Correggia</i>	22.00 euro
Lombardia- Pavia - Il Peccatore - <i>Bisi</i>	20.00 euro
Lombardia- Sirmione – Lugana - <i>Ca' De Frati</i>	24.00 euro
Trentino Alto Adige - Muller Thurgau - <i>J. Hofstatter</i>	25.00 euro
Sicilia – Catarratto – <i>Filari</i>	26.00 euro
Sardegna – Vermentino di Sardegna – <i>Lanùra</i>	25.00 euro

Vini rossi

Piemonte - Dolcetto d'Alba- <i>Prunotto</i>	25.00 euro
Lombardia – Ronchedone – <i>Ca' De Frati</i>	29.00 euro
Lombardia- Valtellina – Costa Bassa - <i>Sandro Fay</i>	28.00 euro
Veneto - Valpolicella Ripasso - <i>Massimago</i>	28.00 euro
Toscana - Bolgheri – Sabbiato <i>Sensi</i>	27.00 euro
Toscana – Chianti classico – <i>Castello della Paneretta</i>	26.00 euro
Toscana – Brunello di Montalcino – <i>Banfi</i>	50.00 euro
Sicilia – Nero d'Avola – <i>Filari</i>	28.00 euro

