

ANTIPASTI

Fantasia di verdure cotte e grigliate con salsa al sesamo | 12€

Involtini di melanzane grigliate con mozzarella di bufala D.O.P., salsa al basilico, pomodorini | 10€

Parmigiana di melanzane cotte al forno con salsa al basilico, caciocavallo, salsa al pomodoro | 10€

Insalata di pollo con sedano, carote, olive taggiasche, finocchi, salsa maionese e senape in grani | 10€

Bocconcini di speck e mozzarella di bufala cotti al forno con radicchio e pangrattato | 10€

Baccalà mantecato alla veneziana con crostini di pane e pomodorini confit | 12€

TARTARE

Tartare greca: misticanza, yogurt greco, feta, olive kalamata, peperoni, cetrioli, origano, olio aromatizzato, pomodorini | 10€

Tartare di cavallo condita con capperi, olive, cetriolini, cipollotti, senape | 16€

Tartare di chianina battuta a coltello, leggermente condita con insalata di pomodorini e rucola | 16€

Tartare di salmone con avocado, mele smith, salsa teriyaki | 16€

Tartare di gambero rosso di Mazara con stracciatella, basilico, arance e pomodorini confit | 18€

PRIMI *(pasta fatta in casa, senza uova)*

Spaghetti alla chitarra Cacio e Pepe | 10€

Spaghetti alla chitarra alla Gricia | 10€

Spaghetti alla chitarra Carbonara | 10€

Testaroli di Pontremoli con pesto di noci e radicchio | 10€

Risotto agli agrumi di Sicilia con gamberi rossi, gambero blu (crudo), capasanta e caviale di salmone | 18€

Riso venere con asparagi su crema di gorgonzola e pistilli di zafferano | 15€

Zuppa thai con latte di cocco, lemongrass, verdure croccanti, zenzero, curry rosso piccante, coriandolo e gamberi rossi | 13€

CHIEDI AL PERSONALE I PRIMI DEL GIORNO!

INSALATE | 9€

COMPONI LA TUA INSALATA
BASE LATTUGA + 5 INGREDIENTI A
SCELTA TRA:

1. speck, crudo, pollo, tonno, alici
2. feta, mozzarella di bufala, grana, yogurt greco, formaggio maniva
3. rucola, radicchio, peperoni, cetrioli, zenzero, finocchi
4. pomodori, carote, sedano, avocado, mela, arancia, verdure grigliate
5. mais, fagioli, pomodori secchi, olive, capperi
6. Extra (+1,50€): semi misti, mandorle, noci, crostini

Altri Ingredienti aggiuntivi (oltre i 5 compresi): a partire da 1€ cad.

mentelocale

FOOD, PEOPLE & DRINK

SECONDI DI CARNE

Hamburger di chianina: pane artigianale, manzo macinato fresco 200g, bacon, cheddar, pomodoro, insalata | 14€

Tagliata di chianina con patate al forno | 16€

Tagliata di cavallo con patate al forno | 16€

Costata di manzo / Fiorentina | prezzo a seconda della selezione, chiedi al personale

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno | 18€

Entrana di manzo alla griglia con patate al forno | 15€

Pluma di patanegra alla griglia su cipolle rosse di Tropea IGP caramellate, mele Golden caramellate, senape in grani | 15€

SECONDI DI PESCE

Filetto di baccalà alla griglia con crema di pomodoro concassè, mandorle tostate | 16€

Filetto di salmone alla griglia con insalata di finocchi, arance, olive taggiasche | 16€

Polpo cotto a bassa temperatura con crema di patate al rosmarino | 18€

Filetto di tonno in crosta di sesamo bianco con crema di melanzane, provola affumicata e pomodorini confit | 18€

CONTORNI | 5€

Patate fritte fresche

Patate fritte cacio & pepe

Patate al Forno

Verdura Saltata di Stagione

Insalata Mista

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù classico | 5€

Cheesecake ai mirtilli | 6€

Crema di ricotta con crumble al cioccolato e salsa al mandarino | 6€

Tortino al pistacchio | 7€

Tortino di cioccolato con gelato alla crema chantilly | 6€

Crema al mascarpone con amaretti | 5€

Granita siciliana al gelso | 5€

Semifreddo alla Nutella | 5€

Salame al cioccolato | 5€