














## ANTIPASTI









- **Tagliere Piacenza (Gluten Free)** 
- Coppa D.O.P., Pancetta D.O.P., Salame Piacentino Stagionato D.O.P. - 10€ 
  
- **Piatto di Crudo (Gluten Free) - 26 Mesi - 14€** 
  
- **Torta Fritta 0,50€ al pz**   
- **Torta Fritta ripiena di Gorgonzola 1€ al pz**   
- **Polenta Fritta (8 pezzi) con la nostra salsa tartara- 5€**   
  
- **Giardiniera Fatta in Casa- 5€**   
  
- **Scatola di Alici Rizzoli Piccanti**
  - con Burro agli agrumi e Crostini fatti da noi - 10€     
  
- **Selezione di Formaggi**
  - con Cipolle caramellate, Nostra Mostarda agrodolce e Miele - 16€   
  
- **Flan di Verdure di Stagione, Crema di Taleggio e Chips di Pane Nero Homemade (Piatto Vegetariano)- 12€**    
  
- **Polpette di Baccalà\* mantecato al Latte**
  - con Insalatina e Salsa Tartara - 10€    



## PRIMI


















- Risotto mantecato al Gorgonzola
  - con crema di Sedano Rapa e Zenzero - 12€   
- Chicche fatte da noi
  - con Ragù bianco di Coniglio con Mandorle affumicate - 10€  
- Tortelli con la Coda al Burro&Salvia - 11€   
  - con Nostro sugo ai Funghi - 13€    
- Pisarei & Fasö - 10€ 

## INSALATE - 10€



- Caprina  
  - Insalata +Caprino +Pere +Finocchio +Miele +Sedano
- Pesciolina    
  - Insalata +Pomodoro Insalatario +Tonno +Olive leccino +Mozzarella +Semi Mix
- Vegetariana 
  - Insalata verde +Radicchio +Finocchio +Carote +Pomodorini +Olive +Ceci
- La nostra Caesar 
  - Insalata verde +Finocchio +Petto di Pollo agli Agrumi C.B.T. +Parmigiano a scaglie e Arancia a vivo





## SECONDI

- Battuta di Cavallo (180g)  
  - con Cipolla caramellata, Uovo in camicia e nostra Mostarda agrodolce - 15€
- Avocado Toast alla mia maniera con Pane nero e Salmone marinato fatti in casa, Uovo in camicia, Pomodoro e Salsa Guacamole - 15€    
- Hamburger\* di Fassona 170g, Pancetta affumicata, Insalata, Pomodoro, Salsa burger con contorno di Patatine Fritte - 16€  
- Baccalà\* in crosta di Pistacchi con Verdure di stagione - 16€    
- Tagliata di Manzo alla griglia (200g)
  - con Rucola e Grana Padano - 18€  
- Involtino di Verdure di stagione
  - con salsa agrodolce (VEGAN)- 12€   















## CONTORNI - 5€

- Patate al Forno / Fritte\*
- Verdure di Stagione saltate in padella
- Insalata Mista
- Finocchi, Arancia a vivo e Semi misti  

## MENU' BIMBI

- Chicche o Pasta al Pomodoro - 7€ 
- Svizzera\* & Patatine Fritte\* - 10€ 

## DOLCI

- Tiramisù! - 6€   
- Sbrisolona Homemade e Crema al Mascarpone - 5€    
- Torta cioccolatina con Gelato alla Crema - 6€  
- Crostatina con Crema pasticcera, riduzione di Frutti di Bosco e mousse ai Mirtilli - 7€    
- Doppia pallina di Gelato alla Crema - 3€ 

COPERTO & PANE fatto in Casa - 2€

**BUON APPETITO!**



I VACCARI

## BEVANDE

- Acqua Recoaro 75cl liscia/frizzante - 2,50€
- Coca Cola/Coca Zero/Fanta/Beltè Limone o pesca 33cl - 3€
- Caffè 1,30€ - Amari 4€

### BIRRE alla Spina

- **Carlsberg Pils:** Bionda dorata a bassa fermentazione con aromi erbacei e resinosi bilanciati da sentori di cereale. 5° 25cl 3€ / 50cl - 6€
- **Grimbergen Double Rossa:** Birra d'abbazia (Dubbel) color mogano, prodotta con malti a diversa tostatura; aromi di frutta secca tostata, prugna e caramello. 6,5° 25cl 3€ / 50cl - 6€

### Birre in Bottiglia

- **Kuhbacher Weizen:** classica Weizen bavarese torbida, di colore chiaro dorato con i tipici sentori di lievito; rinfrescante e dissetante. 5,5° - 6€
- **Vetra Ipa:** Ispirata alle India Pale Ale anglosassoni, presenta un profilo aromatico con note di fiori, terra, agrumi e sfumature di spezie e caramello. 6,6° - 6€
- **Retorto Latex Più:** Birra chiara (Blanche) fresca e beverina, ispirata alle bianche belghe con speziatura di coriandolo e scorza d'arancia. 4,8° - 6€
- **Retorto Morning Glory:** American Pale Ale ambrata con spiccato aroma di luppoli statunitensi e sentori fruttati di pesca e mango. 5,6° - 6€
- **La Buttiga Aca Toro:** Birra bionda delicata (Pale Ale) con una luppolatura intensa tendente all'erbaceo e leggere note fruttate tropicali. 4,9° - 6,5€
- **La Buttiga Psycho:** Double Ipa bionda estremamente luppolata, caratterizzata da un bouquet intenso con note di malti caramellati e un finale fresco. 7,1° - 6,5€
- **La Buttiga Rye 3:** American Ipa color oro antico con note agrumate ed erbacee che lasciano spazio a sentori fruttati e floreali; finale moderatamente amaro. 6,2° - 6,5€





# I VACCARI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/

Allegato II (possibili allergeni): pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

