

# ENTRÉE

Benvenuto al bar...

(In accompagnamento)

Franciacorta € 7.00

Trento DOC € 7.00

Negroni Sbagliato € 8.00

Aperol Spritz € 8.00

Gin Tonic € 10.00

Panificazione home made idratazione 80%

Pane con 3 tipologie di farine , grissini , spuma  
di olio EVO Aurino e burro montato salato



# MENU

## ALLA CARTA

Fish & Fruits

€ 18.00

Carciofo, carciofo e...carciofo

€ 12.00

Sfogliatella riccia con baccalà mantecato ,  
guazzetto di mozzarella d  
i bufala e friarielli ripassati

€ 14.00

Tartare di manzo alla senape antica , birra  
artigianale , lamponi , mayo allo zenzero  
e texturas di nocciole

€ 16.00

# PRIMI

Candela spezzata alla genovese di polpo -  
€16,00

Gnocco di patate, blu di pecora e scampo, terra  
di birra, escabeche di rapa rossa e rapa bianca  
€14,00

Fettuccia "aglio, olio e peperoncino" con  
trucioli di biscotto Venafrano e tartufo  
€14,00

Tortelli in... e il brodo?  
€14,00

# SECONDI

Anatra all'arancia 2.0  
€18,00

Sgombro alla scapece, agretti, kefir e cipolla  
rossa €16,00

Risotto alla milanese, spuma  
di cavolfiore allo zafferano  
€14,00

Baccalà alla m'ntanara, spinacino  
con uvetta e pinoli  
€16,00

# DESSERT

Coda di aragosta con crema chantilly  
€6,00

Yogurt, rapa rossa e cioccolato bianco  
€6,00

Tartelletta, nocciola e meringa  
€6,00

Degustazione dal carrello dei formaggi  
(5 tipologie) con abbinamento  
di birra artigianale  
€12,00 + €3,00