

Oggi è il 13 settembre 2019

Lo Chef consiglia

Menù

**Caprese di bufala scomposta** mozzarella di bufala (250 gr.), crudo di Parma, ins. di pomodorini, focaccina 10

**Tris di fagottini vegetariani** 8

**Astice americano** alla catalana con pomodorini, cipolle Tropea, sedano 22

**Piovra in insalata** con patate, olive e pinoli 13

**Pappardelle** con speck, porcini e zafferano 10

**Raggi di sole (pasta fresca) farciti** all'ossobuco con crema di patate allo zafferano e riso croccante 10

**Grigliata mista di pesce** con trito di aromi freschi e limone 17

**Bufala' burger** (fassona) con nduja, cipolle rosse, bufala, panino artigianale e patatine fritte 12

**Tagliata di filetto di manzo** con rucola e grana 14

### TAGLIERI CON GNOCCO FRITTO

Tagliere primavera (selezione di salumi, frutta al miele, stracciatella con olio di tartufo, caprino stagionato) 12

Sfizioso con salame cremonese e prosciutto crudo di Parma 9

Tagliere Erika (selezione di salumi, formaggi, olive ascolane, pomodorini secchi) 12

### OFFERTA PRANZO MENU' DI LAVORO EURO 10 CENA EURO 13

Comprende: n° 1 primo + n°1 secondo con contorno + 1/2 minerale oppure 1/4 vino della casa + coperto

### MENU' DI LAVORO ALLA CARTA

**Primi 3,50**

Bavette con le cozze alla tarantina

Pennette alla Vecchia Bettola

Pasta al pomodoro e basilico

**Secondi 4,50 /5,00**

Zuppetta alla marinara

Sformato di erbe, patate e crescenza

Tagliere di formaggi misti e focaccina alle cipolle

Lonza in padella al sale e rosmarino

**Contorni 2,00**

Insalata verde -Finocchi, mais, rapanelli, carote e cetrioli- Pizzette di melanzane - Zucchine gratinate alla curcuma- Carote allo zenzero

**Vino al calice 4**

**Pane e coperto 1**

**ROSSO** Barbera del Monferrato Ca' Musa **BIANCO** Pinot nero -Oltre Po' Pavese

**ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI. SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI**