

## È TORNATA! La Pizza al Padellino

3 POMODORI | 11,9  
con tre qualità di pomodori, mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, ricotta infornata, acciughe *Vicente Marino* e olio al basilico

FUMÈ | 12,9 **V**  
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, catalogna ripassata, olive taggiasche e leccino *Italpesto*, burratina affumicata 100g *Ignalat* e peperone crusco

CRUDO E BUFALA | 13,9  
Pomodoro datterino giallo in succo *Così Com'è*, mozzarella di latte di bufala *Caseificio Romagnuolo* e prosciutto crudo di Parma DOP *San Nicola* 20 mesi

MORTADELLA E GORGONZOLA | 12  
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, mortadella, crema di gorgonzola dolce e pesto di pistacchio tostato

ASPARAGI E PECORINO | 13  
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, asparagi, pomodorino semisecco *De Carlo*, scaglie di Pecorino semistagionato

PIEMONTESE | 14 **V**  
con mozzarella del nostro *Caseificio Montoso*, spinacino, nocciole tostate, crema di Robiola di capra e scorza di limone

## I Primi

GNOCCO DI PATATE  
ALLA PUTTANESCA DI TONNO | 19,9  
Gnocchi di patate fresche *Master* con tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo, pomodoro datterino giallo *Così Com'è*, capperi e olive riviera

PANSOTO LIGURE | 15,9 **V**  
Pansoti *Novella* ripieni di ricotta e spinaci con salsa alle noci

RAVIOLO AL GRANCHIO REALE BLU | 18,9  
Ravioli ripieni di polpa di granchio reale blu dell'Adriatico *Artusi*, burro *Formaggi Trentini*, bisque di gamberi, erbe aromatiche e scorza di limone

### Da condividere

minimo due persone



Questo mese celebriamo la pasta in tutte le sue forme, in ristorante e mercato!

GRAN PADELLATA DI PASTA  
Scegli un piatto tra quelli sopra e condividilo!  
+  
PATATA DI AVEZZANO  
La nostra iconica patata di Avezzano frita al momento  
+  
HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI E ARACHIDI  
con piccola insalata e crumble di mais e grano duro  
Senatore Cappelli

19,9  
a persona

## Le Verdure

UOVO POCHÉ | 15 **V**  
con asparagi al forno, fonduta al parmigiano e crumble al burro salato

FINOCCHI GRATINATI | 13 **V**  
Finocchi gratinati con besciamella, taleggio, nocciole tostate e peperone crusco

ZUCCA AL FORNO | 14,9 **NG V**  
con fonduta al parmigiano, semi di zucca tostatati e olio alle erbe aromatiche

## Il Crudo di pesce

CARPACCIO DI BRANZINO 80g | 9 **NG**  
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

CARPACCIO DI CAPPASANTA 80g | 9,5 **NG**  
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

GAMBERO ROSSO DI MAZARA al pz | 6,5 **NG**  
al naturale

OSTRICA CONCAVA SPECIALES  
TSARSKAYA al pz | 4 **NG**

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO 130g | 17 **NG**  
con insalatina di mesticanza e arancia pelata a vivo, marinatura olio e limone

OSTRICA CONCAVA LEGRIS al pz | 3 **NG**

OSTRICA CONCAVA SPECIALES  
CUVEE PRESTIGE al pz | 4 **NG**

## Il Pesce

GRAN FRITTO DI MARE | 22,9  
con gamberi rosa del Mediterraneo, totani, acciughe di Monterosso e verdure di stagione

TAGLIATA DI TONNO | 28,9  
Tagliata di tonno rosso con asparagi arrosto

CUBI DI VENTRESCA | 26,9  
Ventresca di tonno rosso con catalogna ripassata leggermente piccanti e taralli croccanti

FILETTO DI ORATA ALLA PIASTRA | 19  
Filetti di orata del mar Mediterraneo alla piastra con catalogna ripassata leggermente piccante, peperone crusco e salsa salmoriglio

GRIGLIATA DI PESCE | 30  
Grigliata mista di pesce con gamberi argentina, tentacolo di polpo, filetto di orata e catalogna ripassata leggermente piccante con peperone crusco

## La Carne alla brace

SALAMELLE A PUNTA DI COLTELLO | 16 **NG**  
Salamella di suino 100% italiano a punta di coltello sale e pepe, piccante e al finocchietto con friggitelli arrosto

RUSTICHELLE DI POLLO | 15,9 **NG**  
Coscia di pollo 100% italiano allevato a terra con friggitelli arrosto e maionese piccante

ENTRECÔTE DI BOVINO ADULTO  
SELEZIONE BATAVA 400g | 29 **NG**  
Entrecôte con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano bio e insalata

TAGLIATA DI POLLO | 17,9 **NG**  
Tagliata di pollo allevato con amore con insalata e cavolo rosso

CONIGLIO ALLA CACCIATORA | 20 **NG**  
Coniglio alla brace con salsa alla cacciatore e topinambur arrostito

HAMBURGER DI FASSONA | 16,9 **NG**  
Hamburger di fassona piemontese *La Granda* 180g con patate novelle arrosto al rosmarino

TAGLIATA DI FASSONA | 22,9 **NG**  
Tagliata di fassona piemontese *La Granda* 200g con asparagi arrosto

FILETTO FROLLATO 230g | 28,9 **NG**  
Filetto di bovino adulto selezione *La Granda* con patata d'Avezzano e insalata

### I grandi tagli

FIorentina DI FASSONA | 90 **NG**  
Fiorentina bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15gg con patata di Avezzano e insalata

COSTATA DI FASSONA | 80 **NG**  
Costata bovino adulto di fassona piemontese *La Granda* frollata 15gg con patata di Avezzano e insalata

COSTATA DI BOVINO  
ADULTO BATAVA | 45,9 **NG**  
Costata con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano e insalata

TOMAHAWK DI BATAVA | 65 **NG**  
Bistecca di bovino adulto con 3 punti di marezzatura con patata d'Avezzano e insalata

## I Contorni

LA PATATA DI AVEZZANO | 6  
Cotte intere al vapore con la loro buccia, spezzate a mano e fritte al momento. In abbinamento la nostra Salsa Mediterranea, fatta con maionese, acciughe, capperi e senape.

INSALATINA MISTA | 6 **NG V**  
Insalata verde e foglie, cavolo rosso e carote

FRIGGITELLI ARROSTO | 7 **NG V**

INSALATA PRIMAVERILE | 12 **V**  
Verde e foglie, radicchio tardivo, farro, Lou Blau, noci tostate e dressing alla barbabietola

CATALOGNA RIPASSATA | 6 **V**  
Catalogna ripassata leggermente piccante con peperone crusco

ASPARAGI ARROSTO | 9 **NG V**

IL PANE FATTO QUI E IL SERVIZIO | 2



SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE

**V** VEGETARIANO **NG** SENZA INGREDIENTI CON GLUTINE, MA PUÒ CONTENERNE TRACCE

IL TONNO ROSSO È PESCATO ALL'AMO, LAVORATO E ABBATTUTO IN NEGATIVO A -30°C. PER ASSICURARTI QUESTA QUALITÀ ALCUNI PIATTI POTREBBERO NON ESSERE SEMPRE DISPONIBILI.

DAL  
**BANCO**

ALLA  
**TAVOLA**

TUTTI I GIORNI  
A CENA!

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco macelleria o peschiera quello che preferisci e lo prepariamo a prezzo di banco.

+8,9€ a persona con contorno compreso

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.

## i Vini

<i>le Bollicine</i>	125ML	750ML
PROSECCO DOC Glera   Ronco Belvedere   Veneto	5	22
ALTA LANGA DOCG LIMITED EDITION Pinot Nero, Chardonnay   Fontanafredda   Piemonte	8	33
PERLAGE METODO CLASSICO BRUT Pinot Nero, Chardonnay   Valtidone   Emilia Romagna	6	28
IL FRESCO PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT Glera, Pinot Nero   Villa Sandi   Veneto	5	22
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC BRUT Chardonnay   Ferrari   Trentino		35
MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC BRUT Chardonnay, Pinot Nero   Ferrari   Trentino		40

<i>i Bianchi e i Rosati</i>	125ML	750ML
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI Ribolla Gialla   Le Vigne di Zgamò   Friuli	7	28
CHARDONNAY ISONZO DEL FRIULI DOC Chardonnay   Borgo Conventi   Friuli	5	22
MASSOVIVO AMMIRAGLIA VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino   Frescobaldi   Toscana	5	22
FALANGHINA DEL SANNIO SERROCIELO DOC Falanghina   Feudi di San Gregorio   Campania	6	28
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG Arneis   Fontanafredda   Piemonte	6	23
GRILLO SICILIA DOC Grillo   Mandrarossa   Sicilia	4	22
NEGROAMARO KREOS IGT ROSATO DEL SALENTO Negroamaro   Castello Monaci   Puglia	4	22
ROSERI VALTENESI DOP CLASSICO RIVIERA DEL GARDA CHIARETTO Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Ca' Maiol   Lombardia	5	22

<i>i Rossi</i>	125ML	750ML
EBBIO NEBBIOLO D'ALBA DOC GRAPPOLO INTERO Nebbiolo   Fontanafredda   Piemonte	7	28
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO Sangiovese   Salcheto   Toscana	7	36
NERO D'AVOLA DOC SICILIA BIO Nero d'Avola   Mandrarossa   Sicilia	5	22
RAIMONDA BARBERA D'ALBA DOC Barbera   Fontanafredda   Piemonte	5	23
PRIMITIVO SALENTO IGT BIO Primitivo   Trullo di Noha   Puglia	4	22

## le Birre

<i>le Birre alla spina</i>	330 ML	500 ML
KRONEN Forst, Bionda speciale, 5,2%	5	7
LEGGERA Baladin, Blonde Ale, 3,3%	5	7
PERONI GRAN RISERVA Peroni, 5,1%	6	8
SIXTUS Forst, Doppio Malto, 6,5%	6	8

<i>le Birre in bottiglia</i>	330 ml	750 ml
NAZIONALE Baladin, Blonde Ale, 6,5%	6	13

## Acqua e Bibite

CHINOTTO, ARANCIATA, GAZZOSA Lurisia 275 ml	3
ACQUA TONICA Baladin 200 ml	3
MANDARINATA Niasca Portofino 250 ml	3
LIMONATA Niasca Portofino 250 ml	3
MOLECOLA 330 ml Classica o senza zucchero	3
MOLECOLA BIMBO 250 ml senza caffeina	3
ACQUA Lurisia Bolle o Stille Lined Aluminium	500 ml 750 ml 2,5 3
CAFFÈ	2

## i Dopopasto

AMARO AVERNA Campari	4
BRAULIO RISERVA SPECIALE Campari	4
LIMONCELLO DI SICILIA Vincenzi	4
GRAPPA DI VINACCIA GIALLA Fondator Trussoni	4
GRAPPA DI VINACCIA BIANCA Fondator Trussoni	4
MIRTO ROSSO DI SARDEGNA Silvio Carta	4

IL VINO CONTIENE SOLFITTI - LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

IL POLPO, IL CARPACCIO DEL CRUDO, I TOTANI, LE ALICI, GLI SCAMPI, LA CREMA AL MASCARPONE DEL TIRAMISÙ, IL TONNO ROSSO E LA RICOTTA DI PECORA SONO REPERITI FRESCHI E LAVORATI E ABBATTUTI A -18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO.  
I PREZZI SONO IN EURO.

“ La nostra cucina parte dalla stagionalità e dalle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi, che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato. ”

# LE CUCINE DEL MERCATO

## l'Aperitivo Italiano

APEROL SPRITZ | 7  
Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ | 7  
Campari, prosecco, soda

AMERICANO | 7,5  
Campari, vermouth rosso, soda

## Gli Antipasti

INSALATA RUSSA | 6 **NG**  
Piselli, carote, patate al vapore, maionese  
Salsa Natura e tonno Vicente Marino

VITELLO TONNATO | 9,9 **NG**  
con tonno Vicente Marino, maionese Salsa Natura  
e capperi croccanti La Nicchia

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI | 18,9 **NG**  
Insalata russa, vitello tonnato  
e carne cruda

PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF  
SIMONE SALVINI in collaborazione con Alce Nero | 6,9  
Hummus di fagioli cannellini e arachidi con piccola  
insalata e crumble di mais e grano duro Senatore Cappelli.

PAN BRIOCHE PATÈ | 7  
Pan brioche tostato della nostra panetteria con patè  
di fegato al passito de La Granda, cipolle rosse  
caramellate Luccini e granella di pistacchio

TENTACOLO DI POLPO TIEPIDO 80g | 9,9  
con orzo, sedano e spinacino, olio e limone

CARNE CRUDA | 10 **NG**  
Fassona piemontese La Granda con Castelmagno  
e nocciole tostate

FLAN DI CARCIOFI | 9  
con fonduta di Parmigiano e crostini di pane

TARTARE DI TONNO | 22,9  
Tartare di tonno rosso con insalatina di finocchi,  
arance e olive taggiasche e leccino