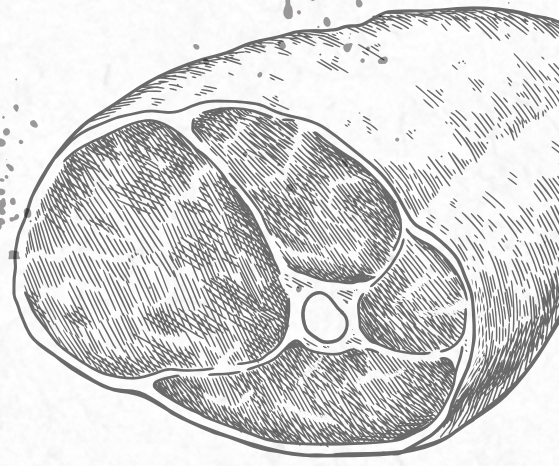


Tantine



CARNE

Cotto & Cren - Morgante - FVG € 3

Crudo - ProLongo - FVG € 3

Mortadella Aff. - Morgante - FVG € 3

Salame Brigante - Morgante FVG € 3

Guanciale - Morgante FVG € 3

Ciauscolo - Marche € 4

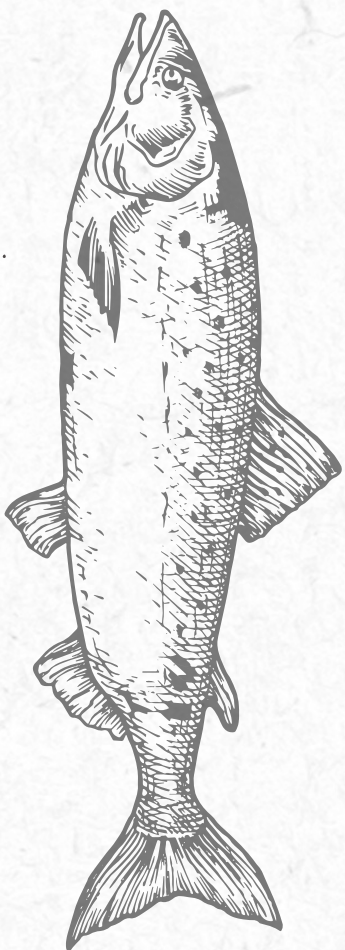
Musetto - Marescutti € 4

Grissinone Crudo - Chiarandini - FVG € 7

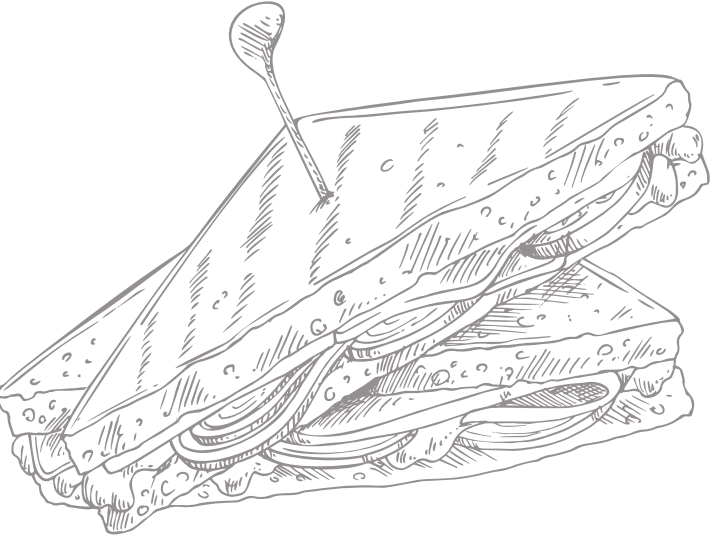
PESCE

Burrata & Alici* € 4.5

Baccalà Mantecato € 4



*prodotti soggetti a stagionalità



TOAST & SANDWICH

Raps Toast

€ 7

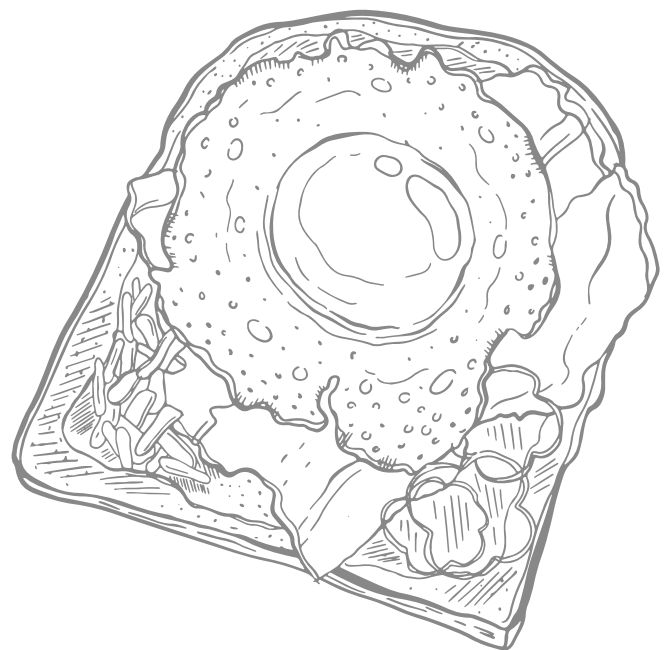
pros. cotto Morgante - Tilsiter - S.Rosa

ToasTommi

€ 9

pros. cotto Morgante- Tilsiter - Salsa

Rosa al Tabasco - 3 livelli di pane



** prodotti soggetti a disponibilità dello Chef



PRIMO PIATTO

Soupe a l'Oignon & Gruyere € 12

cipolla- pane tostato - Gruyere 24+

Ravioli al Frico & Reypenaer € 12

ravioli artigianali - burro - comté 30+

Lasagnetta alla Bolognese € 12

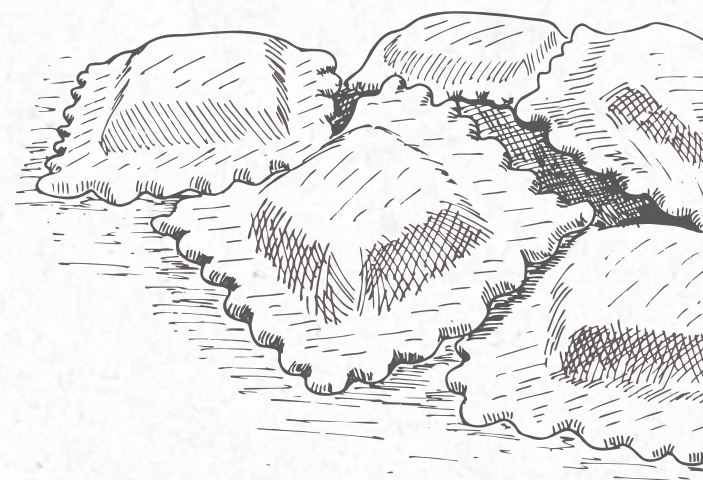
ragù alla bolognese - pasta all'uovo

p. reggiano

Mezze Maniche Porro & Salsiccia € 12

Fusilloni Tirrena - Porro - Salsiccia

Semi di Papavero - Comté

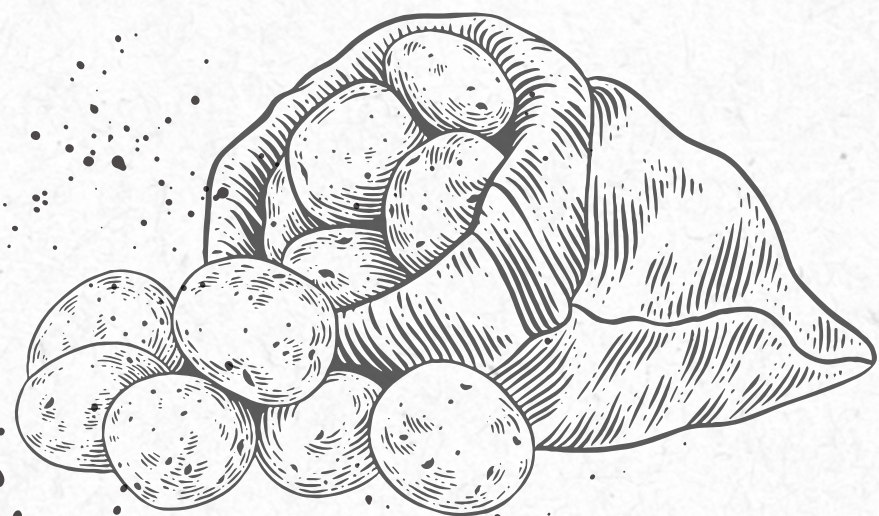


SECONDO PIATTO

Polpette al Sugo* € 12

manzo/maiale - salsa di pomodoro -

prezzemolo - pec. romano



*le polpette di Ale piacciono a tutti,
le facciamo a mano, una ad una, con 4h di
cottura, ahimé non ci sono sempre.
Vogliateci bene però