



MENÚ



Aperto da Lunedì a Sabato
Chiuso Domenica
Cena: 19:00 - 22:30

COPERTO 3€ A PERSONA



*Hai allergie o intolleranze? Avisaci prima
di ordinare!*

Antipasti

Tagliere #15

20€

Tagliere di salumi e formaggi con focaccia e confetture

(1,7)

La nostra battuta di Fassona

14€

Battuta di Fassona piemontese servita con chips di patate e fiocchi di maionese alla senape antica e miele di mānuka

(1,3,10)

Tartare di salmone

16€

Tartare di salmone con avocado e veli di mandorle tostate

(4,8)

Polpo del Mediterraneo

16€

Tentacolo di polpo* del Mediterraneo scottato con spinacino e crumble di patate

(2,4,14)

Caprese all'italiana

14€

Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro cuore di bue e basilico

(7)

Bruschette della Mary

15€

Pane multicereali, pomodorini, acciughina del Cantabrico e crema di burrata

(1,4,7)

Il Fresco

14€

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi e melone mantovano IGP

(nessun allergene)

* prodotto surgelato



Primi

Risotto alla Saronnese

14€

Risotto allo zafferano, salsiccia a punta di coltello e amaretto di Saronno
(1,3,7,8,12)

Pacchero all'ossobuco

18€

Pacchero con ragù all'ossobuco alla Milanese e gremolada
(1,7,9,12)

Tagliatelle al salmone scozzese

16€

Tagliatelle "De Cecco" con salmone scozzese, crema di latte e sugo di pomodoro
(1,4,7)

Risotto dello chef

14€

"Carnaroli" in risotto con gamberi* del Mediterraneo, zucchine dell'orto e limone di Sorrento
(1,2,4,7,14)

Trofie al pesto

14€

Trofie al pesto ligure
(1,7,8)

Spaghettone al pomodoro siciliano

12€

Spaghettone quadro "La Molisana" con pomodoro di Pachino IGP e basilico
(1)



* prodotto surgelato



Secondi

La nostra cotoletta alla “Milanese”

28€

Lombata di vitello alla “Milanese”
accompagnata da misticanza e pomodorini
pachino
(1,3,5,7)

Costata di manzo irlandese

30€

Costata di manzo con spicchi di patate al
rosmarino
(nessun allergene)

Filetto alla griglia

28€

Filetto di Fassona piemontese alla griglia con
olio al rosmarino
(nessun allergene)

Trancio di Spada del Mediterraneo

22€

Pesce spada con citronette alla menta e
un’insalata di finocchio e arancia
(4)

Il Fritto misto

24€

Fritto misto* di calamari, gamberi e triglie con
verdure croccanti, servito con salsa tzatziki
(1,2,4,7,14)

Salmone grigliato

20€

Trancio di salmone scozzese alla griglia con
zucchine saltate alla menta
(4)

* prodotto surgelato



Hamburger

Il Classico

Hamburger di fassona servito con pane, insalata iceberg, pomodoro, maionese, cheddar e bacon, accompagnato da patate fritte*

(1,3,7,10,11)

20€

Il Gourmet

Gamberi* croccanti, serviti con pane, misticanza, zucchine marinate e salsa rosa, accompagnato da patate fritte*

(1,2,3,4,7,11,14)

18€

Il Vegetariano

Hamburger di verdure* servito con pane, misticanza, pomodoro e yogurt al pistacchio salato, accompagnato da patate fritte*

(1,7,8,11)

16€

Contorni

Patatine fritte*

5,50€

Patate al forno

5,50€

Verdure alla griglia

5,50€

Insalata mista

5,50€

* prodotto surgelato





Le nostre pizze

Le nostre basi sono 100% italiane*

Margherita

10€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio EVO
(1,7)

Just

14€

Mozzarella Fiordilatte, Mozzarella di Bufala campana, Mortadella, Crema di pistacchio, Granella di pistacchio, Olio EVO
(1,7,8)

Prosciutto e Funghi

12€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto, funghi, Olio EVO
(1,7)

Diavola

12€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante, Olio EVO
(1,7)

Focaccia

8€

Sale Maldon, Origano, Olio EVO
(1)

* prodotto surgelato

La nostra pasticceria

Gelato al fiordilatte - 6€

servito con cialda croccante e gocce di cioccolato fondente
(1,7)

Cheesecake - 7€

servita con un gelè a scelta tra:
DiSaronno / Cioccolato / Fragola / Pistacchio
(7)

Panna Cotta - 6€

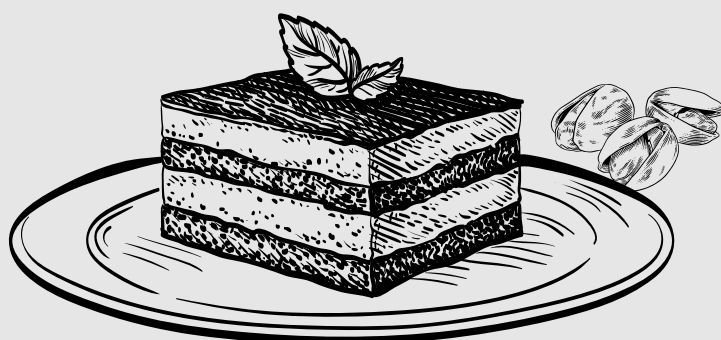
servita con frutta fresca
(nessun allergene)

Tiramisù - 6€

crema al mascarpone, savoiardi inzuppati nel caffè e spolverata
di cacao amaro
(1,3,7,8)

Macedonia - 6€

mix di frutta fresca
(nessun allergene)





Bevande

Acqua minerale

3,50€

Naturale o frizzante - 90 cl

Bibite

4€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Tonic, Lemon Soda, Red Bull,
The freddo limone o pesca, Ginger ale

Succhi di frutta

4€

Arancia, ananas, pera, pesca, mela

Le nostre birre

In bottiglia

Birra Analcolica	0%	5,50€
Beck's 33cl	7%	5,50€
Poretti 4 Luppoli Chiara	5%	5,50€
Poretti 6 Luppoli Rossa	7%	5,50€
Ichnusa non filtrata 50cl	5%	7,50€
Messina Cristalli di Sale	5%	7,50€

Artigianali Bavaresi

Red 33cl	8,5%	6,00€
Hell Weizen 50cl	5,5%	7,50€
Export 50cl	5,5%	7,50€

Birra alla spina

0.4L - media - 6,00€ | 0.5L - grande - 7,50€



Vi consigliamo

Bollicine

FERRARI PERLÉ 54 MESI — Trento DOC Ferrari

65€

Cinquantaquattro mesi sulle fecce per raggiungere la sua forma più compiuta. Bolla finissima, note di lievito, frutta bianca e mandorla tostata. Setoso e lungo, è la scelta per chi vuole festeggiare con stile.

Con il salmone, i gamberi, o come benvenuto a tavola.

Vini Bianchi

LUGANA DOC Pratello — Padenghe sul Garda

27€

Dalla sponda bresciana del Garda, dall'uva Turbiana che cresce su terreni unici al mondo. Minerale, sapido, con sentori di fiori bianchi e cedro. Un bianco che sa di lago e di territorio.

Con il polpo, le tagliatelle al salmone, il pesce spada, i formaggi freschi.

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA — Colli di Luni DOC Lunae

27€

Dalla Lunigiana, dove Liguria e Toscana si incontrano e il mare si sente nell'aria. Aromatico e sapido, con note di pesca bianca ed erbe mediterranee. Un bianco che porta il profumo del Mediterraneo in tavola.

Con le trofie al pesto, il salmone grigliato, la caprese.

PINOT GRIGIO — Friuli DOC Valvitis

22€

Fresco, pulito, gastronomico. Arriva dai vigneti friulani dove la tradizione dei grandi bianchi è di casa. Non si impone mai, accompagna tutto con eleganza discreta.

Con il fritto misto, la tartare di salmone, i primi di pesce.

Vini Rossi

BARBERA D'ASTI DOCG "BLINA" Agostino Pavia & Figli — Agliano Terme

25€

La Barbera nella sua forma più autentica: ciliegia, lampone, spezie fini e un'acidità vivace che la rende uno dei rossi più gastronomici d'Italia. Vecchie vigne, carattere piemontese.

Con la battuta di Fassona, il risotto alla Saronnese, il filetto alla griglia.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC Tenuta di Gracciano Della Seta

25€

Frutti di bosco, viola, tannini gentili. Immediato e morbido, è il rosso toscano perfetto per chi cerca qualità senza impegno. Un classico che non tradisce mai.

Con il paccheri all'ossobuco, la costata, la cotoletta.

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT Paololeo

22€

Il Sud in un bicchiere: prugna, mora, cioccolato fondente e un calore avvolgente che conquista al primo sorso. Generoso e sincero come la terra da cui viene.

Con l'hamburger classico, la costata, la pizza Diavola.

Vini Rosati

PIEMONTE ROSATO "4 BUCCE" Dezzani — Cocconato d'Asti

20€

Quattro vitigni piemontesi — Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e Freisa — in un unico rosato elegante. Rosa buccia di cipolla, profumi floreali, sorso fresco e versatile. Il rosato che mette d'accordo tutti.

Con il prosciutto San Daniele, il salmone grigliato, la caprese.

Vini al Calice

Prosecco DOC

6€

Chardonnay

6€

Rosato del Salento

6€

Cabernet Sauvignon

6€

Chiedi al nostro staff la lista completa dei vini



Allergeni

Lista Allergeni

Allergen list

1) Cereali contenenti glutine

Cereals with gluten

2) Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products with them

3) Uova e prodotti a base di uova

Eggs and eggs products

4) Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish product

5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

6) Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products

7) Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk products

8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci

Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts

9) Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

10) Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame seeds and sesame products

12) Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13) Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupin-based products

14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products with them