



HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pomodoro a fette, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 13.00

HAMBURGER SPECIAL

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, cipolla caramellata al cabernet, cetriolini sott'aceto, salamino piccante, stracciatella di burrata pugliese patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.50

HAMBURGER MEDITERRANEO

250g di angus irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pesto di pomodori secchi cipolla caramellata al cabernet, stracciatella di burrata pugliese, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 15.50

HAMBURGER CAMAIORE

250g di angus irlandese, pane artigianale, spinaci freschi, melanzane al forno, scamorza affumicata, lardo di Camaiore patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 15.50

HAMBURGER ALPINI

250g di angus irlandese, pane artigianale, spinaci freschi, asparagi di bassano al vapore, fonduta di formaggi al tartufo patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.00

HAMBURGER VIOLETTA

250g di angus irlandese, pane artigianale, rucola, carciofo violetta in tegame scaglie di pecorino sardo patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.50

INSALATONE

INSALATA DI POLLO

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzato alle erbe, petto di pollo, senape all'aceto balsamico● 13.00

AMELIE

Insalatina misticanza, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, crostini di pane aromatizzato alle erbe, prosciutto crudo di Parma 18 mesi●● 14.50

LILIUM

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, uovo sodo, mais●● 12.50

IRIS

Rucola, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, bresaola di manzo della Valtellina, grana a scaglie, mais● 12.50

NORDICA

Insalatina misticanza, salmone affumicato da noi, fagiolini bolliti, uovo sodo, pesto genovese● 14.00

PONTE NOVO

Spinaci freschi, asparagi di Bassano al vapore, uovo sodo, asiago, pesto di pomodori secchi, cipolla caramellata al Cabernet, sfilacci di speck Trentino, mela● 14.50

SPINACIA

Spinaci freschi, tonno, pecorino sardo, cipolla di Tropea stufata, stracciatella di burrata pugliese, pesto di pomodori secchi, pera● 14.50



ANTIPASTI

SALMONE AFFUMICATO

Con asparagi di Bassano marinati e focaccia al basilico ●

15.00

SPARASI E OVI

Asparagi di Bassano al vapore con uovo in mimosa (sale, pepe, olio, aceto) ●

10.50

SFOGLIATINA AI CARCIOFI

Su fonduta di formaggi al tartufo ●

10.50

CALAMARETTI PATAGONIA

In salsa di pomodoro S. Marzano con capperi, olive taggiasche, pomodorini pachino e focchi di burrata pugliese ●●

13.00

CARPACCIO DI BUE

Con zucchine in agrodolce e pecorino sardo ●

12.00

PRIMI

GNOCCHI DI RICOTTA

Fatti in casa con asparagi di Bassano, gamberi e porro ●

14.00

BIGOLI ALL'ANITRA

Pasta fresca all'uovo con ragù d'anitra ●

12.50

SFORNATO AGLI ASPARAGI

In cestino di parmigiano croccante ●

10.50

LINGUINE

Pasta di grano duro con calamaretti e carciofi violetta con vellutata di peperoni affumicati ●

14.00

STRIGOLI

Pasta fresca con pesto alla genovese, pomodorini pachino, focchi di burrata pugliese e noci ●

11.00

SECONDI

TAGLIATA DI ANGUS

Con patate al rosmarino e focchi di sale Maldon ●

19.50

FILETTO DI OMBRINA

All'origano con piselli in baccello, pomodorini e cipolla di Tropea ●●

16.00

CODA DI ROSPO

Al forno con patate, pomodorini, capperi e olive taggiasche ●●

16.00

COSTOLETTE DI AGNELLO

Alla griglia con carciofi in tegame e patate al rosmarino ●●

19.00

RUSPANTINO

Petto di pollo ripieno agli asparagi di Bassano e basilico avvolto in lardo di Camaiore ●

14.00

PIATTO DEL GIORNO

Il piatto del giorno

con gli ingredienti selezionati dallo chef.

Chiedi al personale!

CONTORNI 5.50

INSALATA MISTA

PATATE AL FORNO ●

ASPARAGI GRATINATI

PISELLI IN BACCELLO ●

CARCIOFI IN TEGAME