

SPECIALE CARCIOFI



PER INIZIARE

Polipo e carciofi

Polipo cotto a bassa temperatura, croccanti carciofi freschi e con olio EVO e prezzemolo. 16,00

La sottilissima

Sottili fette di carne cruda di Fassona Piemontese con carciofi freschi e scaglie di Parmigiano. 15,00

Carciofi fritti

Semplicemente irresistibili con la loro panatura croccante. 6,50

PRIMI PIATTI

Carciofotto

Cre moso risotto con carciofi mantecato con Castelmagno D.O.P. 16,00

Le Carciofone

Le nostre classiche tagliatelle sposano i carciofi freschi saltati e il crumble di salsiccia. Semplicità e gusto vincenti! 15,00

Scrigni agli scampi

Deliziosi tortelli ripieni di scampi e ricotta con crema di carciofi, speck e carciofi croccanti. 16,00

I SECONDI

Gran Filetto

200 gr di tenero filetto di Fassona Piemontese scottato in padella con carciofi. 23,00

Lo Spadaccino

Bocconcini di pesce spada croccanti, pomodoro datterino, carciofi e olive taggiasche. 15,00

DI CONTORNO

Insalata di carciofi 6,50

Carciofi trifolati 5,50

LE PIZZE STAGIONALI

La Cynar

Una cascata di carciofi freschi cotti in forno con striscioline di speck su letto di mozzarella fior di latte, poi guarniti con scaglie di grana. 11,50

AGGIUNGI I CARCIOFI FRESCHI
ALLA TUA PIZZA PREFERITA + 2,50

ABBINA AL TUO PIATTO CON I CARCIOFI



GERMAN PALE ALE
Calice da 0,30 cl 5,00