



IL GIARDINO

DAL 1931



Menu CENTROTAVOLA

PENSATO PER CHI AMA LA CONVIVIALITÀ,
MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA NOSTRA CUCINA!

IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU A LA CARTE.
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ VALEVOLE PER TUTTO IL TAVOLO
(MIN. 2 PP)

Terra

• ANTIPASTO •

GLI ANTIPASTI & IL CENTROTAVOLA

TRIS DI BRUSCHETTE: OLIO EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA SELEZIONE & SALE;
RICOTTA E CHUTNEY DI PERA; PORCHETTA HOMEMADE E GIARDINIERA DI
VERDURE

PROSCIUTTO AMATRICIANO I.G.P.

SELEZIONE DI FORMAGGI D'ITALIA

L'AGNELLO POP

POLPETTA DI PATATE CON RAGÙ DI AGNELLO SU CREMA DI PISELLI E NEVE DI
PECORINO

AL CONTADINO FAI SAPERE

PRIMO SALE BRASATO, CHUTNEY DI PERE, MANDORLE TOSTATE E SALSA BBT
(BARBABIETOLA)

• A SCELTA, UN PRIMO TRA...MA A CIASCUNO IL SUO! •

**IL PRIMO DAL MENU DEL GIORNO, SECONDO NATURA E STAGIONE
IL RAGÙ DAL 1931**

**PASTA ALLA FORMA (MINIMO DUE PORZIONI)
BASTARDONI SCAFATI**

• DOLCE •

IL NOSTRO TIRAMISÙ

ACQUA INCLUSA 29,00 EURO A PERSONA

**IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU A LA CARTE.
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ VALEVOLE PER TUTTO IL TAVOLO
(MIN. 2 PP)**

Mare

• ANTIPASTO •

GLI ANTIPASTI & IL CENTROTAVOLA

TRIS DI BRUSCHETTE: OLIO EXTRAVERGINE DELLA NOSTRA SELEZIONE & SALE; PESCE SPADA MARINATO E FUMETTO DI PESCE MONTATO; BURRO E ALICI

ROTOLANDO VERSO SUD

SARDE RIPIENE DI PANE AROMATIZZATO AI CAPPERI E POMODORI SECCHI, SERVITE SU SCAROLA SALTATA

AZZURRI ... FINO IN FONDO

SGOMBRO IN OLIO COTTURA, GIARDINIERA DI STAGIONE E MAIONESE DI OSTRICA DI BRETAGNA

SAUTÈ DI COZZE

...BACCALATÀ!

INSALATA DI BACCALÀ, OLIVÈ DI RIVIERA, CAPPERI, POMODORI SECCHI, "GALLINELLA" ROMANA E CIPOLLA ROSSA MARINATA

• A SCELTA, UN PRIMO TRA...MA A CIASCUNO IL SUO! •

IL PRIMO DAL MENU DEL GIORNO, SECONDO NATURA E STAGIONE

SGOMBRA STÀ MATRICIANA

SEPPIA & PISELLI AL QUADRATO

LINGUINE ALICI, LIMONE E PANGRATTATO

• DOLCE •

IL NOSTRO TIRAMISÙ

ACQUA INCLUSA 35,00 EURO A PERSONA

IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU A LA CARTE.
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ VALEVOLE PER TUTTO IL TAVOLO
(MIN. 2 PP)