



menù primaverile di Enrico Capparelli  
pranzo

## antipasti

mini quiche asparagi, salsiccia e pecorino	€ 10
tagliere di salumi e formaggi, noci e uva	€ 12
insalata tiepida di patate e fagiolini, dressing allo scalogno e sgombro	€ 12
polpettine di pesce di stagione, salsa di pomodoro e mentuccia e mandorle croccanti	€ 10

## primi

tagliatelle alla vignarola, carciofi, fave, piselli, cipollotto guanciaie e pecorino	€ 12
pasta con le sarde, finocchietto, uvetta e pinoli	€ 12
fusillo napoletano, nduja, pomodoro san marzano, olive nere, ricotta fresca e limone	€ 12
casoncelli bergamaschi, burro, salvia e parmigiano	€ 12

## secondi

cosce di faraona, puree di patate e spinacino saltato	€ 18
polpo alla piastra, cipollotto stufato, uvetta e riduzione al balsamico di modena	€ 20
parmigiana di zucchine, patate, basilico e provola affumicata	€ 14

## contorni

fagiolini olio e limone	€ 6
patate al forno	€ 6
friarielli ripassati	€ 6

## dolci

selezione di dolci fatti in casa	€ 4/6
----------------------------------	-------