

TANTO PER COMINCIARE...

Brezel⁽¹⁾ - 2,50€ - IT'S BACK! 🌿🌿

Tipico pane* bavarese

Patate chips* - 5,50€ 🌿🌿 🌿

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

Patate dippers* - 5,50€ 🌿🌿 🌿

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

Triangoli di patate fritti al curry*^(1,3,6) - 6€

Con maionese al Tandoori

(misto spezie India del Nord) 🌿 🌿 🌶️

Fingers di yucca fritta* - 7€ 🌿🌿 🌿

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

Con salsa tzatziki (formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo)

Stick di pollo*^(1,7,10) - 7,50€

Crocchette di pulled pork*⁽¹⁾ - 8€ 🌿

Cappelletti fritti^(1,3,7,9) - 8€

Con vellutata al ragù

FRITTOLINI DI PESCE IN CASSETTA

Gamberi* in crosta di panko^(1,2,3,9,10) - 13€ 🌿

Serviti con yucca* e salsa rosa speziata

Merluzzo* e fiori di zucca*^(1,3,4,7) - 13€

In crosta di farina di grano duro e salsa tartara

Calamari* anelli & ciuffi^(1,14) - 13€ 🌿

Serviti con chips* di patate e maionese vegana al miso



Bâtonnet vegani^(1,9,10) - 8€ - NEW! 🌿🌿

Spiedino* a base di piselli e menta, spiedino* a base di ceci e curry, serviti con composta di carote e zenzero

Polpette alla Pampa^(1,3,7) - 8€ 🌿

Polpette di melanzane* con salsa Chimichurri (prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele, succo di limone, sale e pepe)

Polpette vegane - 8€ 🌿🌿 🌿

Polpette* di proteine vegetali (gusto simile alle polpette di lesso), salsa di pomodoro, piselli (su richiesta disponibili anche senza glutine)

Mix Jalapeños^(1,7) - 9€ 🌿 🌶️

Jalapeños* rossi ripieni di crema di formaggio, Jalapeños* verdi ripieni di cheddar serviti con salsa Chimichurri (prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele, succo di limone, sale e pepe)

Il nostro tagliere romagnolo^(1,7) - 17€

Fiocco di prosciutto, mortadella *Favola* del Salumificio Palmieri di San Prospero (MO), salame felino IGP, squacquerone di Romagna e pecorino del *Buon Pastore*, cestino di stirata romana

Selezione di formaggi^(1,7) - 16€ - NEW! 🌿

Servita con gelatina di birra artigianale

Corsini West e cestino di stirata alla romana:

- **Caprino** a pasta cruda e semidura dalla consistenza morbida, stagionatura da 30 giorni in grotta;
- **Pecorino** a pasta cotta e dura, stagionatura da 5 mesi in grotta;
- **Erborinato** a latte misto (ovino/vaccino) a crosta lavata, consistenza cremosa, stagionatura da 2 mesi in grotta;
- **Pecorino** a pasta semicotta e dura, stagionatura da 4 mesi previo affinamento in barrique con foglie di noce.

