MENU

TAGLIERI E ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (ALLERGENI: 1,7,12) 24,00
(per 2 persone)
Prosciutto crudo di Parma, Coppa Piacentina e Salme nostrano, formaggella d'alpeggio,formai de mut, taleggio bergamasco, mini bowl di polenta morbida con funghi prezzemolati. Il tutto accompagnato dalla nostra focaccia calda al rosmarino.

TORTINO AI FUNGHI (1,3,7,9) 13,00
con fonduta di taleggio al sentore di tartufo

🌿 **ORTO FRESCO** (7, 9, 11, 12) 14,00
zucchine, melanzane, peperoni, pomodori alla griglia con primosale alla piastra (possibilità di gustare la versione vegana sostituendo il primosale con del tofu spadellato agli aromi)

POLENTA alla piastra con stracciatella fresca e acciughe del Cantabrico (1,4,7,10) 12,00

FOCACCIA GUANCIALE E PECORINO (1,7,12) 12,00
(da condividere) Focaccia integrale con Guanciale e Pecorino d.o.p.

FOCACCIA ZUCCA, SPECK E PROVOLA (1,7,12) 13,00
(da condividere) Focaccia con zucca al forno, timo, rosmarino, speck e provola affumicata

BOCCONCINI DI SALMONE (1,4,5,7,8,9,12) 14,00
ai semi di sesamo, saltati in padella su hummus di ceci al pomodoro e basilico

GUAZZETTO DI MARE (1,2,4,7,13,14) 14,00
su letto di polenta morbida (seppioline* moscardini*, calamari*, piovra* e gamberetti* secondo la disponibilità)

SPADELLATA DI PIOVRA*, TOTANI* (2,4,12,14) con patate, olive leccine, pomodorini e coulisse al pesto leggero 15,00

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

PRIMI

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI (1,7,9,12) 15,00
con crema di zucca e riduzione al vino rosso

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO di vitello 23,00
(1,7,9,12)

CASONCELLI* ALLA BERGAMASCA (1,3,7,9,12) 13,00
con pancetta croccante e burro fuso

PICI CON RAGU' BIANCO di vitello, funghi porcini e scaglie 14,00
di Parmigiano (1,7,9,12)

15,00

BAULETTI* RIPIENI DI STRACOTTO AL BAROLO (1,3,7,9,12)
col suo fondo, su vellutata di Parmigiano e porro croccante

GNOCCHI ALLA ZUCCA (1,3,7,8,9) 13,00
con funduta di taleggio e granella di nocciole

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1,3,7,12) 12,00
con uova, guanciale e pecorino romano DOP

TONNARELLI di pasta fresca **ALLO SCOGLIO*** 16,00
con pomodorini pachino (1,2,3,4,13,14)

PACCHERI di pasta fresca (1,2,3,7,9) 14,00
con julienne di zucchine, gamberetti* e stracciatella fresca
aggiunta fuori cottura

I primi possono essere cucinati con pasta integrale 1,00
oppure con pasta senza glutine

*il prodrotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

ON THE ROAD café

SECONDI DI TERRA

ORECCHIA D'ELEFANTE (1,3,5) 18,00
con patate al forno

LA MILANESE IMBRUTTITA (1,3,5) 15,00
cotoletta di pollo con patate steak house

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO (7,12) 22,00
con caponata di verdure

COSTATA DI MANZO (gr.500 circa) (7,12) 26,00
con ventaglio di verdure alla piastra

TAGLIATA DI POLLO (1,7,9,10,12) 17,00
con fonduta di taleggio, porro croccante e polenta alla piastra

BOCCONCINI DI POLLO (1,7,9,12) 15,00
al limone e timo con fagiolini, carote e zucchine julienne

EGG BURGER (1,3,7,9) 14,00
hamburger di Black Angus ricoperto da un uovo all'occhio di bue con contorno di patate steak house

OSSOBUCO DI VITELLO in gremolada (1,7,8,9,10) 18,00
con polenta

STINCO DI MAIALE (1,12) 16,00
marinato alla birra con patate al forno

GUANCETTA DI MANZO (1,7,9,12) 19,00
brasata al vino rosso con purè di patate

TRANCIO DI PESCE SPADA (4,9) 16,00
in padella con caponata di verdure

GRAN FRITTO DI MARE* (1,2,4,5,14) 18,00
con verdure pastellate

FRITTURA DI ANELLI di TOTANO* (1,4,5,12,14) 15,00
con patate steak house

FISH & CHIPS (1,2,3,4,5,6) 15,00
Filetto di merluzzo* in croccante panatura con patatine fritte e maionese alla soia

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

HAMBURGER

AMERICAN BURGER (1,3,5,7,10,12) 15,00
hamburger di Black Angus (200 g), cheddar, cetriolo, pancetta croccante, insalata, pomodoro, cipolla di Tropea e salsa On The Road con patate steak house
Salsa On the Road: maionese, salsa rosa, salsa bbq e goccio di brandy

FUEGO (1,5,7,12) 15,00
hamburger di Black Angus (200 g), scamorza affumicata, peperone grigliato, tabasco, ketchup, cipolla caramellata, peperoncino jalapeño con patatine e salsa messicana

VEGGY BURGER (1,3,5,6,7) 15,00
hamburger di verdure, melanzane e zucchine grigliate, con lattuga, pomodoro, basilico, ketchup e patate steak house

CHICKEN BURGER (1,3,5,7,12) 15,00
cotoletta di pollo in croccante panatura, bacon alla piastra, cheddar, insalata, pomodoro, cipolla e maionese al lime con patate steak house

OCTOPUS (1,4,5,7,14) 16,00
polpo* cotto arrosto, stracciatella, cipolla caramellata, pomodorini confit e insalata con patate steak house

FRITTURE E CONTORNI

PATATINE FRITTE* O STEAK HOUSE* (1,5,6) 5,00

OLIVE ALL'ASCOLANA* (1,3,5,6,7,8) 6,00

JALAPENOS PICCANTI* 4PZ (1,3,5,6,7) 6,00

CROCCHETTE DI PATATE* (1,3,5,6,7,) 6,00

INSALATA MISTA DI STAGIONE con pomodori e carote julienne 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA O AL VAPORE 6,00

PATATE AL ROSMARINO 5,00

GNOCCO FRITTO (1,5) 5,00

POLENTA (1,6,7,8) 5,00

POLENTA E FUNGHI TRIFOLATI (1,6,7,8,9,10,12) 9,00

POLENTA E FUNGHI PORCINI (1,6,7,8,9,10,12) 10,00

POLENTA E ZOLA (1,6,7,8,10) 9,00

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

INSALATE

FRIED CHICKEN (1,3,5) 13,00
trancetti di pollo in croccante panatura,
serviti con insalatina, mais, pomodori e cipolla

SFIZIOSA (9) 13,00
gustosi straccetti di manzo alla griglia, serviti con insalata,
rucola, pomodorini e mais

CAESAR SALAD (1,3,7,9,10) 12,00
insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie
di Parmigiano, salsa Caesar e crostini di pane

CECILIA (5,8,7) 13,00
rucola, ceci spadellati, olive nere, pomodorini confit, formai
de mut, scaglie di parmigiano, noci e crema all'aceto
balsamico

NIZZARDA (3,4,12) 12,00
tris di insalate, patate, fagiolini, pomodori, tonno, acciughe
uova sode e olive nere

VEGETARIANA 12,00
tris di insalate, melanzane e zucchine alla griglia,
pomodori, carote, fagiolini e patate

VEGANA (1,6,7,8,12) 14,00
tofu alla piastra (200 g), olive nere, insalata verde e rucola,
pomodorini Pachino e noci

MARINA (12,14) 14,00
insalata, piovra*, anelli di totano*, pomodori,
olive nere e patate prezzemolate

NORDICA (4,11) 14,00
insalata misticanza, bocconcini di salmone al sesamo,
patate, fagiolini e pomodori

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

SORBETTO AL LIMONE (ALLERGENI: 6,7,8,12) 5,00

FATTI IN CASA

LA NOSTRA CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (1,3,6,7,8) 7,00

TARTARE D'ANANAS SU PUREA DI FRAGOLE (1,3,7,8) 6,50
CON GELATO ALLA VANIGLIA

CREMA AL MASCARPONE CON CRUMBLE AL CACAO 6,50
CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E FRAGOLE (1,3,7,8)

IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE (1,3,7,8) 7,00

STRUDEL DI MELE (1,3,7,8) 6,50
CON COULISSE ALLO SCIROPPO D'ACERO, ARANCIA E CANNELLA E GELATO ALLA VANIGLIA

DOLCI DI PASTICCERIA

LA CARAMELIA (1,3,7,8) 8,50
CREMOSO AL CARAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP

TORTA CAPRESE (3,6,8) (SENZA GLUTINE E LATTOSIO) 8,00
SOFFICE TORTA AL CACAO E MANDORLE, RIPIENA DI CIOCCOLATO FONDENTE

I TRE CIOCCOLATI (3,6,7,8) (SENZA GLUTINE) 9,00
SEMIFREDDO CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO, CON INTAGLI DI AMARENE E CIALDA BISCOTTATA AL CACAO

FRAGOLE CON GELATO ALLA VANIGLIA (3,7,8) 6,00

ANANAS O FRAGOLE AL NATURALE 5,00

VINO AL CALICE DA MEDITAZIONE 5,00
PASSITO DI PANTELLERIA

*il prodotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

PER IL TUO BIMBO

BABY MARGHERITA (1,7)	6,00
BABY PROSCIUTTO (1,7,12)	9,00
BABY WURSTEL (1,6,7,12)	8,00
PENNETTE AL POMODORO O AL PESTO (1,7,8)	6,00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO (7)	10,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANA (7)	9,00
GNOCCHETTI AL RAGÙ (1,7,9)	8,00
BABY COTOLETTA DI POLLO* (1,3,5)	9,00
NUGGETS DI POLLO* (1,3,5)	9,00
HOT DOG (1,5,6,7,12)	5,00

NB: BABY COTOLETTA, NUGGETS E HOT DOG VENGONO SERVITI CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE

*il prodrotto potrebbe essere congelato in origine

MENU

ON THE ROAD café



MORETTI BAFFO D'ORO **4,8%vol**
Lager italiana dal colore dorato intenso e dal sapore compatto e persistente. Presenta toni luppolati e floreali accompagnati da note di crosta di pane.

PICCOLA 3,50€ MEDIA 5,50€



MORETTI LA ROSSA **7,20%vol**
Birra doppio malto dall'aroma intenso e dal colore ambrato. Il malto d'orzo le conferisce un sapore quasi caramellato mentre il suo luppolo particolare le dona un retrogusto leggermente amaro.

PICCOLA 3,50€ MEDIA 6,00€



ICHNUSA NON FILTRATA **5,00%vol**
Lager non filtrata dalla bassa fermentazione. Corposa ed quilibrata si caratterizza per i suoi leggeri sentori di luppolo e dolci note di frutta gialla. I lieviti che rimangono in sospensione le conferiscono un aspetto vellutato.

PICCOLA 3,50€ MEDIA 6,00€



I.P.A. TRHIBU **6,90%vol**
Dal birrificio artigianale HIBU arriva questa I.P.A particolare: morbida e ruvida allo stesso tempo, amara e dissentatente. Contiene al suo interno un mix di luppoli americani, australiani e neozelandesi che le conferiscono sentori di fiori e agrumi.

PICCOLA 4,00€ MEDIA 7,00€



ERDINGER WEISS **5,3,%vol**
Birra di frumento bavarese, dal colore dorato velato e dalla schiuma cremosa. morbida e rinfrescante con delicate note fruttate e speziate e un amaro leggero.

(0,3L)PICCOLA 4,00€ (0,5L)MEDIA 7,00€

MENU

ON THE ROAD café

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 78/214.

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE
GRANO (tra cui farro e grano Khorasan, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) E PRODOTTI DERIVATI

(2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

(3) UOVA E DERIVATI

(4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

(5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

(6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

(7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso lattosio)

(8) FRUTTA SECCA IN GUSCIO
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)

(9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

(10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

(11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

(13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

La presenza di tali allergeni è segnalata all'interno del menù all'apice di ogni pietanza. Per conoscere le informazioni complete circa la preparazione delle pietanze sono disponibili e consultabili appositi manuali riportanti tali info, richiederli al personale in caso di necessità.