Piatti di Pesce



Antipasti

"MARE FORZA 7"

La Misticanza di pesce € 17,00
La nostra selezione di mare:
Salmone norvegese, spada marinato, gamberone alla griglia, cocktail di gamberetti, alici, cozze, piovra alla griglia.

Tentacoli di polpo con patate e pomodorini € 14,00

Il Succulento € 10,00
Le cozze alla tarantina (in rosso e un po' piccanti).

Primi piatti

Lo scoglio € 15,00
Spaghetti di Gragnano, cozze, calamari, vongole, gamberetti, gamberone, polipetti.

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci € 15,00
Solo il sapore del mare e nient'altro.

Secondi piatti

Tutti fritti € 20,00
Frittura mista di mare con patatine fritte.

A tutto tonno € 22,00
La parte più tenera e succulenta del tonno servita a mo' di tagliata con una leggera panatura alle erbe mediterranee.

Gamberoni alla griglia € 23,00

Branzino o Orata al forno. Per due persone € 48,00
(Freschi direttamente da milano)

Filetto di Branzino alla griglia € 20,00

Tutti i secondi sono serviti con patate al forno (eccetto la frittura).

À la Carte

Antipasti

Sciatt con cicorino € 11,00
L'irresistibile (il suo cuore fondente
ti farà sciogliere).

La tartare in camicia € 18,00
Battuta di filetto "Angus Beef Irlandese",
uovo poché e fonduta di formaggi.
"Uno sfizio da non perdere"

Il carpaccio goloso € 15,00
Carpaccio di Angus Beef con fonduta
di formaggi locali e funghi finferli.

L'altro carpaccio € 14,00
Carpaccio di carne con rucola, Parmigiano
Reggiano 24 mesi, porcini della Valtellina.

Antipasto della casa € 14,00
La miglior selezione di salumi locali
e d'Italia, sciatt e funghi porcini.

Bresaola con scaglie € 12,00
di Parmigiano Reggiano 24 mesi
e rucola
"Un classico da non perdere"

Al Crap

Primi piatti

I pizzoccheri della nonna € 12,00

Tagliatelle di grano saraceno, patate e verze,
conditi con formaggio d'Alpe Val Viola
e burro di malga, serviti nel *"Lavecc"* con Pesteda.
(minimo 2 persone)

I Gnocchetti del Crap € 10,00

Gnocchetti di segale, burro aromatizzato con erbe,
Parmigiano Reggiano 24 mesi, e per renderli
ancora più leggeri, un po' di Raspadura di Lodi.
"Semplicemente buoni"

Le nostre Tagliatelle ai Porcini € 12,00

Risotto al Sassella € 13,00

Risotto Carnaroli riserva al vino Sassella
accompagnato da formaggio Bitto,
Parmigiano e dalla Bresaola locale.
(minimo 2 persone)

Piatto ricco mi ci ficco € 12,00

Ravioli fatti in casa con ripieno di carne,
serviti con speck, panna, porcini e noci.
"Solo per golosi"

Penne all'Arrabbiata € 9,00

"Attenzione! Abbiamo un cuoco calabrese!"

Secondi piatti

ORO COLATO

Lo Tzigoiner € 18,00

Fettine di controfiletto di Scottona Irlandese con pancetta locale, arrotolate su un bastone e il tutto cotto alla brace.



Le nostre tagliate

Per questi piatti usiamo solo la Limousine Piemontese a lunga frollatura

- **alla griglia** € 24,00
- **ai funghi porcini** € 28,00

La Cotoletta e patatine € 16,00

"Sempre buona"

Guancia di maialino con Polenta Taragna € 23,00

La costata di Angus Beef Irlandese - 500g € 32,00

"Lasciati tentare"

Tutti i secondi sono serviti con patate al forno (eccetto la cotoletta).

Contorni

La nostra selezione di formaggi	€ 15,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Insalata mista o verde	€ 5,00
Funghi porcini trifolati	€ 12,00
Patatine fritte	€ 4,00
Casera alla piastra con verdure alla griglia	€ 15,00
Polenta Taragna	€ 6,50

Le Nostre Pizze

(dalle 18:30 alle 22:30)

Bufalina € 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala.

Margherita € 6,00
Pomodoro, mozzarella, origano.

Napoli € 8,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.

Quattro stagioni € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni, origano.

Valtellinese € 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, origano.

Tonno € 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, origano.

Gorgonzola € 9,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano.

Diavola € 8,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano.

Valentino € 11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, grana, origano.

Verdure € 11,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano.

Calzone liscio € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

Calzone farcito € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, peperoni.

Crap € 11,00
Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, finferli, prosciutto di Parma.

Lorenzo € 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano.

Fonzie € 8,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte.

Roberto € 9,00
Pomodoro, mozzarella, speck, caprino.

Prosciutto € 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto.

Bosco € 10,00
Pomodoro, mozzarella, patate lesse, pancetta, rosmarino.

Bufala € 2,00 - **Varianti** da € 0,50 a € 2,50

Per i piccoli buongustai

Penne al pomodoro o panna e prosciutto € 6,00
Prosciutto cotto e bresaola € 6,00
Cotoletta alla milanese e patatine € 8,00
Crocchette di pollo e patatine € 8,00

Al Crap

Due coccole?

Sfogliatina con crema chantilly e fragole € 7,00

L'incontro di cioccolato € 8,00
Ganache di cioccolato bianco
con cioccolato caldo, fondente Valrhona
e piccoli frutti rossi.
"Il nostro cavallo di battaglia"



Il ciapèl di cioccolato € 7,00
Gelato fiordilatte con cioccolato
caldo fondente Valrhona.

Panna cotta € 6,00
Fragola, cioccolato, caramello.

Sorbetto al limone € 6,00

Affogato al caffè € 6,00

Affogati al liquore € 8,00
Bayles, Whisky, Gran Marnier

Gelato misto € 5,00

Fragole con fiordilatte € 6,00

Ananas fresco € 6,00

Tiramisù € 6,00
Un classico che non tramonta mai!
"Andrea lo prepara per voi da soli venticinque anni"

Sorbetto al Braulio € 6,00
"Unico e inconfondibile"
Gelato al fiordilatte mantecato
con l'amaro Braulio.
"Superiore per nascita"

Che ne dite di un buon
Passito di Pantelleria o Zibibbo?

Passito	€ 6,00
Zibibbo	€ 4,00

- I nostri Distillati e Gin -

Drinks

Acqua	€ 3,00
Bibite e birra piccola	€ 3,50
Bibite e birra media	€ 5,50

Vino della casa 0,25l.	€ 5,00
Vino della casa 0,5l.	€ 8,00
Bibite e birra piccola	€ 3,50
Vino della casa 1l.	€ 14,00
Caffé	€ 1,50

Richiedi la carta dei vini!