

menu

ANTIPASTI

CROCCHETTONE DI PATATE CON PANATURA DI MAIS (1,3,7)	5
PEPERONI CRUSCHI	7
UOVO CROCK, FONDUTA DI CANESTRATO, CICORIA CROCCANTE E GUANCIALE (1,3,7)	12
PROVOLONE IN COCCIO, MIELE E MANDORLE (7,8)	10
PANELLA DI CECI, BACCALÀ MANTECATO E AIOLÌ ALLO ZAFFERANO (4,7)	10
BRUSCHETTE:	4
Pomodoro e fiordilatte (1,7)	
Melanzane, menta e pinoli (1)	
Salmone e avocado (1,4,6)	
CAESAR SALAD (1,3,7,10,12)	9
lattuga, uovo sodo, pomodori, scaglie di Grana Padano, petto di pollo, crostini, caesar dressing	
INSALATA DI CARCIOFI (8)	9
misticanza, noci e dressing al limone	
ANTIPASTO BASENTO (6,7,8,12)	15
prosciutto crudo San Daniele, mortadella, capocollo, salame, ricottina, provolone e canestrato	
FRITTURA DI CALAMARI CON SALSÀ REMOULADE (1,3,10,12,14)	12

PRIMI

STRASCINATI AL RAGÙ BIANCO CON SCAGLIE DI CACIOCAVALLO E RIDUZIONE DI AGLIANICO (1,4)	12
SPAGHETTONE MOLLICATO "BASENTO" (1)	12
ORECCHIETTE AL SUGO DI PEZZENTE LUCANO (1,12)	10
PASSATINA DI CECI, MAZZANCOLLE E SALSÀ VERDE (1,2)	11
CAVATELLI NOSTRANI AI FRUTTI DI MARE E CREMA DI CARCIOFI (1,7,14)	13

SECONDI

PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA E MARINATA ALLA SOIA CON PUREA DI PATATA DOLCE E BIETA (6,7)	13
POLPO ROSTICCIATO, CREMA DI PATATE AL LIMONE, CARDONCELLO SCOTTATO E PEPERONI ARROSTITI (7,14)	14
SALMONE AGLI AGRUMI, FINOCCHI GRIGLIATI E DRESSING BALSAMICO (4,12)	14
CARCIOFO FRITTO, PORRO ARROSTITO E SALSÀ BERNESE (3,7)	10

CONTORNI

INSALATA MISTA	4
PATATE AL FORNO	4
VERDURE DI STAGIONE SALTATE O GRIGLIATE	4

HAMBURGER

AB-NORME (1,3,7,11,12)	13
hamburger di scottona 200g, iceberg, cheddar, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, salsa burger	
GHIOTTONE (1,3,6,7,8,11)	13
hamburger di scottona 200g, gorgonzola, crema di funghi porcini, funghi porcini, radicchio	

TAGLIATE

TAGLIATA AI TRE SAPORI (7)	18
rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano	
TAGLIATA AI PROFUMI DEL BOSCO (7,9,12)	20
salsa di funghi porcini, tartufo nero e funghi cardoncelli trifolati	
TAGLIATA DI POLLO CAMPESTRE (12)	13
misticanza, pomodorini, aceto balsamico	

CARNI STAGIONATORE

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA	9/hg
Angus Argentino	
COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA	
Marchigiana IGP	5,5/hg
Chianina IGP	6/hg
Simmenthal Bavarese	5,5/hg
Frisona Olandese	5,5/hg
Rubia Gallega, Galiziana	6/hg
T-BONE DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA	
Marchigiana IGP	6/hg
Chianina IGP	6,5/hg
Simmenthal Bavarese	6/hg
Frisona Olandese	6/hg
Rubia Gallega, Galiziana	6,5/hg

DOLCI

TERRAMISÙ (1,3,7)	5
CREMOSO DI ARACHIDI, CAMELLO, POPCORN, CIOCCOLATO CON COMPOSTA DI MANDARINO (1,5,7,12)	5
LAMPONE CALDO E GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA (3,7)	6
CHEESECAKE Frutti di bosco / Nutella / Pistacchio / Caramello salato (1,3,7,8)	5
CREMA ALL'ARANCIA, PAN DI ZENZERO, CAROTA (1,3,7)	5
TARTUFO DI PIZZO (7) Gluten free	5
DOLCE SPECIAL (1,3,8) Senza lattosio	6
GELATO ARTIGIANALE Gelati artigianali preparati dal pluripremiato gelatiere Luigi Buonansegna, 3 con Gambero Rosso 2025	6

Coperto 2€

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.