

## E' GAT SOURA E' BARCOCAL

Lèu l'èera un mat  
che fèva fèinta d'ès un animèli  
tra al rèmi de barcòcal

E' su pòr ba l'èra e' più bòn òm ch'u i foss  
che 'd chèsà u s'abrazèva ma l'armèri  
e pu e' ciudèva e' casitòun si znocc.

U i gèva: - Gino, va là vèn zò;  
dà rèta, dònca, ma quèl ch'u t déi e' tu ba  
Mo e' mat u s'ranicèva se barcocal  
e tott nòta e' fèva i vèrs de gat.

## IL GATTO SULL'ALBICOCCO

Era un matto  
che faceva finta d'essere un animale  
fra i rami dell'albicocco

Il suo povero padre era il miglior uomo del  
mondo  
in casa s'abbracciava agli armadi  
e chiudeva il cassetto col ginocchio.

Gli diceva: - Gino, va là vieni giù  
dà retta alle parole del tuo babbo-  
ma il matto si rannicchiava fra i rami  
per tutta la notte facendo il verso del gatto

**Tonino Guerra**

Ogni menu è strettamente personale.

Potete portarlo a casa vostra come ricordo di questo momento trascorso in nostra compagnia, altrimenti verrà cestinato dal nostro personale.

In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri piatti redatte secondo il Reg. 1169/2011 UE.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento ( CE ) 853/2004

Secondo l'andamento del mercato, in rarissimi casi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

**Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione**



**Follow us on**  
Facebook & Instagram

# MENÙ

## “E MAT”

Le migliori 6 portate del nostro **Chef John** a mano libera

**65.00 euro**

## LA CÀRT

### ANTIPASTI

Crudi di pesce del giorno	<b>25.00 euro</b>
Carciofo, aglio nero, topinambur, cioccolato	<b>18.00 euro</b>
Battuta di manzo, fossa, zabaione salato	<b>20.00 euro</b>

### PRIMI

Saccottino di gorgonzola “Croce”, brodo di pera, pompelmo	<b>20.00 euro</b>
Cappellacci di mazzola, cime di rapa, limone	<b>20.00 euro</b>
Gnocchi di patate, anatra, nocciole pralinate, zafferano	<b>20.00 euro</b>

### SECONDI

Calamaro alla brace, sedano rapa, patate fumè, carciofi	<b>23.00 euro</b>
Piccione, rucola, scalogno	<b>25.00 euro</b>
Coniglio alla cacciatora, cicoria, cardi	<b>22.00 euro</b>

### DOLCI

Semifreddo piselli, cioccolato bianco, lampone, frolla alla mandorla	<b>10.00 euro</b>
Tartelletta, caramello, cioccolati, pompelmo, gelato	<b>10.00 euro</b>
Degustazione di formaggi dei nostri piccoli produttori	<b>15.00 euro</b>

BENVENUTO DALLA CUCINA, PICCOLA PASTICCERIA, COPERTO **5.00 euro**