

# meZZE'

## Menù del giorno

	Mezzé	Piatto
<b>Caldoverde</b> rivisitato di cavolo nero, cicerchie di Controne e 'nduja arrostita o (versione vegetariana) con crosta di <b>pecorino</b>	€ 7	€ 14
<b>Favetta</b> e cicoria "accomodata" con salsa di acciughe e mollica croccante o in versione classica (vegan)	€ 6	€ 12
<b>Vellutata</b> di sedano rapa con <b>aringa</b> affumicata, lime e <b>sesamo</b> o (versione vegana) con insalatina croccante e lattuga di mare al <b>sesamo</b> , pepe rosa e <b>crostini</b>	€ 8	€ 16
<b>Caramelle</b> artigianali di magro al <b>pesto</b> di scarola ripassata, <b>pistacchio</b> e <b>pecorino</b> con guanciale croccante	€ 9	€ 18
<b>Tagliatelle</b> di <b>pasta</b> fresca al ragù rosso di sfilacci di coniglio arrosto ed erbe aromatiche della macchia mediterranea	€ 10	€ 20
<b>Risotto</b> allo zafferano con brodo di manzo, servito con quenelles di <b>patè</b> di coniglio	€ 10	€ 20
Mammola farcita con <b>polpetta</b> di <b>pane</b> , <b>formaggio</b> e mentuccia su salsa rossa "carciofata" (vegetariano)		€ 15
<b>Polpo</b> grigliato su salsa stretta di pomodoro e <b>colatura d'alici</b> di Cetara con polvere di peperone crusco e patate arrostiti alla paprika dolce	€ 12	€ 24
<b>Baccalà</b> "brandacujun" mantecato con maggiorana e patate su crema di zucca e zenzero, con cima di rapa all'alloro e <b>mollica</b> croccante	€ 10	€ 20
<b>Manzo</b> cotto a bassa temperatura su crema di topinambur con castagne arrostiti al rosmarino e <b>purè</b> di patate di montagna e rapa rossa	€ 11	€ 22
<b>Mondeghili</b> d'oca arrosto con salsa verde all' <b>acciuga</b> e <b>crema</b> al cren	€ 11	€ 22

Coperto € 2,50

#20 non si paga

Allergeni

fave, glutine, frutta a guscio, arachidi, uova, latticini, sedano, sesamo, senape, soia, crostacei, pesce, solfiti