

MENÙ

MO SE
MAGNA

AUTENTICA CUCINA ROMANA

Antipasti

| | |
|---|-----|
| *Baccalà mantecato, hummus di ceci, battuto di capperi e olive 1,2 | 16€ |
| Cervellino fritto , *gamberi arrosto, guanciale croccante e maionese alla soya 3,5,9 | 18€ |
| Coniglio porchettato con insalata di finocchi e melagrana 2 | 16€ |
| Selezioni di salumi e formaggi dell' Appennino 6 | 22€ |
| Uovo croccante , animella glassata, colatura di pecorino e cardoncello 2,3,4,6 | 14€ |
| Suppli, spuma di ricotta e gazpacho di pomodoro 2,3,4,6 | 12€ |

Primi

| | |
|---|-----|
| Spaghettoni alla carbonara (Aggiunta di tartufo +5€) 3,4,6 | 15€ |
| Maccheroni alla gricia 4,6 | 16€ |
| Tonnarelli a cacio e pepe (Aggiunta di gambero rosso e lime +5€) 4,5,6 | 16€ |
| Maccheroni all'amatriciana 4,6 | 15€ |
| Scialatiello al sugo di polpette e colatura di stracciatella 3,4,6 | 15€ |
| Trucioli con genovese di abbacchio 2,3,4 | 16€ |

Secondi

| | |
|--|-----|
| Ombrina, topinambur e carciofi con caffè e polvere di crudo 1 | 24€ |
| Saltimbocca alla romana come da tradizione accompagnati da purè di patate 2,6 | 22€ |
| Coda alla vaccinara con spinacino ripassato 2,10 | 20€ |
| *Calamaro alla griglia con carciofi, mentuccia, ricotta e bottarga di muggine 1,6 | 25€ |
| Stracotto di bue con purè di zucca e finferli 2 | 24€ |
| Selezione di formaggi con mostarde e miele 6 | 20€ |

Dolci

| | |
|--|----|
| Il tiramisù 3,6 | 8€ |
| Voleva essere er Pan giallo (cremoso al cioccolato e zafferano) 8 | 9€ |
| Giardino degli aranci (cremoso agli agrumi) 6 | 9€ |
| Ricotta e *Visciole 2,6 | 9€ |
| Mela d'oriente (namelaka di cachi, castagne e gelato) 6 | 9€ |

Allergeni:

Coperto: 4€

Pesce 1 | Anidride Solforosa 2 | Uova 3 | Glutine 4 | Crostacei 5 |
Lattosio 6 | Pesce 7 | Frutta Secca 8 | Soia 9 | Sedano 10 |

* Prodotti surgelati o congelati all'origine

MO SE MAGNA



www.officinelecco.it
Via Roma 82, 23855
Pescate LC, Italy