

DA CONDIVIDERE...

Acciughe del Cantabrico	9
Burro della Normandia con crostini	4
Gorgonzola dolce - selezione Guffanti	7
Parmigiano (24 mesi) - selezione Guffanti	7
Pecorino di Fossa	6
Black Angus Affumicato	8
Lombo di suino stagionato	6

I CONTORNI

Patate al forno	4
Scarola, capperi e olive	4
Cicoria	3
Broccoli all'aglio	4
Insalata di finocchi	3

DESSERT

Il nostro tiramisù	5
Biscotti al burro, ricotta al cacao e pere	5
Crostata di albicocca	4
Affettato di frutta	4

PIATTI

(PREZZO SENZA CONTORNI)

**FUORI
MENÙ**

Il crudo di pesce del giorno	18
Tataki di tonno con insalata invernale	18
Battuta di Fassona	12
Macinato di Scottona 200gr	12

BUSINESS LUNCH

Zuppa di scarole e fagioli con polpettine di salsiccia	9
Crema di cavolfiore, broccolotti e crostini di pane	9
Cous cous alle verdure	8
Buddha bowl (uova, porro, finocchi, carote, valeriana, mandarini, semi di zucca)	10
Frittatina di porri e patate	8
Toma alla griglia con misticanza	9
Filetto di orata con panatura alle erbe e finocchi	10
Scaloppa di pollo al limone	10
Primo del Palladino	10
Secondo del Palladino	10
Pasta mischiata con patate e provola	10
Lo Scarpariello	10

DA CONDIVIDERE...

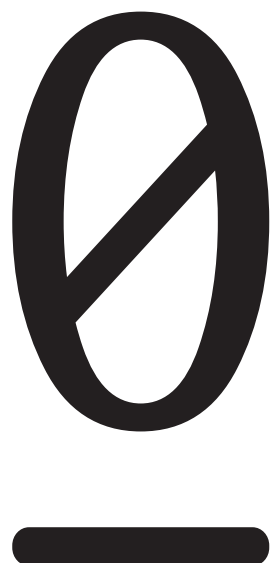
Acciughe del Cantabrico	9
Burro della Normandia con crostini	4
Gorgonzola dolce - selezione Guffanti	7
Parmigiano (24 mesi) - selezione Guffanti	7
Pecorino di Fossa	6
Black Angus Affumicato	8
Lombo di suino stagionato	6
Uovo fritto con peperone piquillo	7

CONTORNI

Patate al forno	4
Scarola, capperi e olive	4
Cicoria	3
Broccoli all'aglio	4
Insalata di finocchi	3

DESSERT

Il nostro tiramisù	5
Biscotti al burro di bufala con ricotta al cacao e pere	5
Sfogliata calda, crema, cannella e mela	5
Cremoso alla nocciola, caramello salato e croccante al rhum	5

**I CLASSICI DEL PALLADINO**

Alici fritte, scarola ripassata e crema di bufala	9
Battuta di Fassona piemontese, tuorlo d'uovo e salsa Tonnè	12
Scialatiello aglio, olio, acciughe e pane agrumato	10
Linguine al farro (Monograno Felicetti) cacio, pepe e pere ghiacciate	10
Risotto mantecato alle mele annurche, ristretto di vitello e cipolla rossa caramellata	12

I PIATTI

Insalatina di carciofi francesini, pompelmo e Grana	9
Fagotti di bietola Costa, patate, peperone crusco e Gorgonzola	10
Flan di ricotta di bufala, cicoria saporita e salsa al tartufo	9
Tataki di tonno con crema di pomodoro e carciofi crock	18
Palamita in guazzetto, pomodoro giallo e verdure	12
Spaghetti alla chitarra al ragout di cinghiale	12
Eliche (Monograno Felicetti) con pomodorini secchi, crema di pane e colatura di provola	10
Macinato di scottona (200gr.) con cime di rapa all'aglio	14
Cappello del prete brasato con purè di patate erborinate	14
Tournedos di maialino nero con guancia e finocchi alla plancha	12



BIANCHI

- **QUINTODECIMO - VIA DEL CAMPO** 55
Falanghina "Campania" 13,5% vol.
- **LIVIO FELLUGA - SHARIS** 30
Chardonnay/Ribolla gialla
"Friuli-Venezia-Giulia" 12,5% vol.
- **BENITO FERRARA** 42
Greco di Tufo "Campania" 13,5% vol.
- **WILLM - ALSACE** 30
Riesling "Francia" 12% vol.
- **FRANZ - HAAS** 45
Kerner, Sauvignon, Chardonnay, Traminer aromatico
13% vol.
- **TUA RITA PERLATO DEL BOSCO** 36
Vermentino "Toscana" 14% vol.
- **ANTONIO MAZZELLA** 30
Biancolella "Campania" 12,5% vol.
- **ELENA WALCH** 28
Gewürztraminer "Alto Adige-Südtirol" 14% vol.
- **EUGENIO COLLAVINI** 32
Ribolla Gialla "Friuli-Venezia-Giulia" 12,5% vol.
- **VILLA RAIANO** 24
Fiano di Avellino "Campania" 13% vol.

FRANCIACORTA

- **UBERTI FRANCESCO I** 38
Extra Brut "Lombardia" 12,5% vol.
- **CA' DEL BOSCO** 45
Brut "Lombardia" 12,5% vol.
- **CA' DEL BOSCO** 62
Rosè "Lombardia" 12,5% vol.
- **CA' DEL BOSCO - DOSAGE ZERO** 65
"Lombardia" 12,5% vol.
- **CA' DEL BOSCO - SATEN** 65
"Lombardia" 12,5% vol.
- **CONTADI CASTALDI** 30
Brut "Lombardia" 12,5% vol.
- **ANNAMARIA CLEMENTI CA DEL BOSCO** 160
Riserva Brut "Lombardia" 12,5% vol.

CHAMPAGNE

- **LAURENT - PERRIER** 80
Brut "Francia" 12% vol.
- **RUINART** 150
Rosè "Francia" 12,5% vol.
- **BOLLINGER** 90
Brut Special Cuvée "Francia" 12,5% vol.
- **PHILLIPPONNAT** 95
Brut Royale Réserve "Francia" 12,5% vol.

ROSATI

- **TRAMARI** 25
Rosè di Primitivo "Puglia" 13% vol.
- **BELGUARDO - MAZZEI** 30
Sangiovese - Syrah "Toscana" 13,5% vol.
- **VILLA RAIANO ORANO** 22
Aglianico "Campania" 13% vol.

ROSSI

- **MAURIZIO ZANELLA** 65
Cabernet Sauvignon - Merlot-Cabernet Franc
"Lombardia" 13,5% vol.
- **PIANCORNELLO** 85
Brunello di Montalcino "Toscana" 14,5% vol.
- **IL BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO** 38
Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah "Toscana" 13,5% vol.
- **PÈPPOLI - CHIANTI CLASSICO** 28
Sangiovese-Merlot-Syrah "Toscana" 13% vol.
- **ROSSO DI MONTALCINO - TENUTE DEL CERRO** 26
Sangiovese "Toscana" 14% vol.
- **SEDÀRA-DONNAFUGATA** 24
Nero d'Avola "Sicilia" 13% vol.
- **FERRERO 2006** 120
Brunello di Montalcino "Toscana" 14% vol.
- **MONTEVETRANO** 75
Cabernet Sauvignon - Merlot - Aglianico
"Campania" 14% vol.
- **FURORE-MARISA CUOMO** 32
Piedirosso "Campania" 13,5% vol.
- **RÉVA** 45
Barbera d'Alba "Piemonte" 15% vol.
- **BAROLO-LUIGI ODDERO** 75
Nebbiolo "Piemonte" 14% vol.
- **50&50-AVIGNONESI-CAPANNELLE** 120
Merlot-Sangiovese "Toscana" 13,5% vol.
- **TALÒ** 30
Primitivo di Manduria "Puglia" 14% vol.
- **J. HOFSTÄTTER** 32
Lagrein "Sud Tirol-Alto Adige" 13% vol.
- **LIVIO FELLUGA - NUARÈ** 30
Pinot nero - Merlot "Friuli Venezia Giulia"
12,5% vol.
- **SUL VULCANO - ETNA ROSSO** 45
Donnafugata "Nerello Mascalese" "Sicilia" 13% vol.
- **RIPASSA - ZENATO** 42
Valpolicella Ripasso "Veneto" 14% vol.
- **CANTINE DEL NOTAIO - L'ATTO** 28
Aglianico del Vulture "Basilicata" 13,5% vol.
- **RADICI - MASTROBERARDINO** 55
Taurasi "Campania" 13% vol.
- **OTELLO - CECI** 25
Lambrusco Frizzante "Emilia Romagna" 11% vol.
- **TENUTE LUNELLI - CARAPACE** 50
Montefalco Sagrantino "Umbria" 15% vol.
- **LIVIO FELLUGA VERTIGO** 38
Merlot-Cabernet Sauvignon
"Friuli Venezia Giulia" 13% vol.