

Oltreconfini

*Benvenuti da Oltreconfini,
dove i territori dialogano tra
loro, i sapori incontrano
tradizioni ed ogni profumo è un
sentore che attraversa confini.*

*E' un idea che nasce dal
desiderio di portare a tavola
una cucina che unisce passione
e tradizione, dove la
stagionalità è la protagonista;
ed ogni piatto diventa un
racconto e un momento da
ricordare.*

Francesco Mannarino

Oltreconfini
I L M E N Ù

A N T I P A S T I

*GIRELLO DI MANZO AL PUNTO ROSA CON SALSA MONFERRINA
E RIDUZIONE AL NEBBIOLO 20*

*CACIO CAVALLO ALLA PIASTRA CON TARTUFO,
CONFETTURA DI PERA E PORCINI TRIFOLATI 19*

*GRAN TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI, CONFETTURE,
SOTT'ACETI, GNOCCO FRITTO, BRUSCHETTE MISTE E
POLPETTE DI CARNE (PER DUE PERSONE) (1,3,7) 29*

*BATTUTA DI MANZO, TUORLO MARINATO, MAIONESE
ALL'ACCIUGA CIALDA DI PARMIGGIANO E PEPERONE CRUSCO
(3,4,7) 19*

*CRUDITE' DI MARE * (2,4) 31*

GAMBERO SCOTTATO SU HUMMUS DI CECI, LARDO DI ARNAD E
BISQUE (2,9) 19*

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

P R I M I

GNOCCHI DI ZUCCA, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E FONDUTA AL
CASTEL MAGNO 19

PAPPARDELLE CON FARINA DI CASTAGNE AL RAGU' DI CAPRIOLO
E OLIO AL ROSMARINO 20

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO ALLA MILANESE CON
MIDOLLO DI
VITELLO E GREMOLADA (7,9) 18

RAVIOLI DEL PLIN AL VITELLO E SCAROLA CON RIDUZIONE AL
NEBBIOLO(1,3,7,9) 19

SPAGHETTONE ALLA CARBON-NDUJA (1,3,7) 17

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, CACIO E PEPE CON
GAMBERO* VIOLA E BISQUE (2,7,9) 23

FILEJA, POLIPO*, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINO SEMIDRY E
TARALLO SBRICIOLATO (1,3,4,9) 19

RAVIOLO BOTTONE RIPIENO DI PATATE E NDUJA CON CREMA DI
SCAMPI E TARTUFO (1,2,3,7,9) 24

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

S E C O N D I

GUANCETTA DI MAIALE BRASATA AL MAGLIOCCO CON PATATA
SCHIACCIATA (7,9) 23

COSTATA DI MANZO GALIZIANA ALLA GRIGLIA 450g 36

TAGLIATA DI CERVO AI MIRTILLI ROSSI CON ZUCCA AL FORNO E
FLAN ALLE CASTAGNE 27

CORDONBLEU DI TACCHINO CON SPECK, PORCINI E TALEGGIO
CON PATATE FRITTE RUSTICHE 23

FRITTO MISTO DI PESCE* E VERDURE (1,2,4,9) 25

CACIUCCO CON CROSTONI DI PANE (1,2,4) 27

POLIPO SCOTTATO SU CREMA DI PATATE ALLA PAPRIKA
AFFUMICATA, CIME DI RAPA E MAIONESE ALL'ACQUA DI POLIPO

24

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

C O N T O R N I

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE 7

VERDURE ALLA GRIGLIA 6

PATATE AL FORNO 6

PATATINE FRITTE * 5

INSALATA MISTA 6

INSALA VERDE 5

M E N U ' B I M B I

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA DI BUFALA (7) 9

PASTA AL POMODORO (1,9) 9

PASTA AL RAGU' BOLOGNESE (1,9) 10

MILANESE DI POLLO E PATATINE FRITTE* (1) 11

CHEESEBURGER DI MANZO CON PATATINE FRITTE* (1,7) 11

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

P I Z Z E

- FOCACCIA: olio evo, sale e origano 5
- MARGHERITA: pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte e basilico 7
- MARINARA: pomodoro San Marzano, aglio e origano 6
- BACIAMI : mozzarella fior di latte, aglio, olio, peperoncino, peperone crusco e tarallo sbriciolato 11
- QUATTRO STAGIONI: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi e olive nere 10
- NAPOLI: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe e origano 9
- CALABRESE: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla di tropea e Nduja 11
- IONIO: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla 11
- PUGLIESE: mozzarella fior di latte, cime di rape e salsiccia 12
- 4 FORMAGGI: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio e parmigiano 11
- TICINO: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mascarpone e rucola 11
- DELIZIA: pomodoro San Marzano, mascarpone, crudo di Parma e rucola 13
- VALTELLINA: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, porcini, bresaola e scaglie di grana 16
- BUFALINA: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini, bufala e basilico 13
- DALL'ORTO: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine e basilico 10

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

- TIROLESE: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, speck e taleggio 12
- DIAVOLA: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e salame piccante 9
- LA TEDESCA: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine fritte 9
- CALZONE FRITTO: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e basilico 12

P I Z Z E S P E C I A L I

- BOLOGNA: mozzarella fior di latte, mortadella Bologna, burrata e pistacchio 16
- AUTUNNO: crema di zucca, gorgonzola e salsiccia al finocchietto 14
- SILA: provola silana, patate al forno, salsiccia al finocchietto e porcini 16
- MANZO: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, battuta di manzo, rucola e scaglie di grana 19
- CARBONARA: mozzarella fiordi latte, guanciale, pecorino romano, carbo-crema e pepe 17
- MARE NOSTRO: pomodoro San Marzano, cozze, gamberi, polipo, calamari, aglio e prezzemolo 21
- ROMA-CALABRIA: crema cacio e pepe, nduja, tartare di gambero viola e lime 21
- OLTRECONFINI: mozzarella fior di latte, lardo di Arnad, tartufo e gambero rosso di Mazzara 23
- LA FRITTA: base pizza fritta, pomodoro San Marzano, burrata e crudo di Parma 17
- IMPASTO INTEGRALE E IMPASTO AL CARBONE VEGETALE +1euro
- AGGIUNTA CONDIMENTI DA 1.00 A 3.00 euro

coperto 2.5

*Alimento surgelato in origine

Per ulteriori informazioni consultare il personale di sala o il libro ingredienti

BIRRE

ALLA SPINA:

MENAMBREA BIONDA 0.2 3.5
MENAMBREA BIONDA 0.4 6.5
MENAMBREA AMBRATA 0.2 4.5
MENAMBREA AMBRATA 0.4 7

IN BOTTIGLIA:

BIRRA PORETTI 5 BOCK CHIARA 33cl 4.5
BIRRA PORETTI 9 IPA 33cl 5
BIRRA PAULANER WEISSE 0.5cl 6.5
BIRRA LANDBIER DUNKEL 0.5cl 7
BIRRA LANDBIER ORIGINAL 0.5cl 6.5
BIRRA MAISEL & FRIENDS IPA 0.33cl 5
BIRRA SUPERIOR ANALCOLICA PEDAVENA 33cl
5
BIRRA PORETTI 4 SENZA GLUTINE 0.33cl 5.5

BEVANDE

ACQUA NATURALE S.ANTONIO 2.5
ACQUA FRIZZANTE S.ANTONIO 2.5
COCA/COCA ZERO 3.5
ARANCIATA FANTA 3.5
SPRITE 3.5
THE' AL LIMONE/PESCA 3.5
SUCCO DI FRUTTA PESCA/ACE 3.5

PASSITO

PASSITO DI PANTELLERIA SAN PELLEGRINO 5
PASSITO BRISTACE TENUTA IUZZOLINI 6

CAFFETTERIA

CAFFE' 2
CAFFE' MACCHIATO 2.5
GINSENG 2.5
DECAFFEINATO 2.5
THE' VERDE/NERO 3.5
TISANA DIGESTIVA 3.5

COCKTAILS

SPRITZ 6
NEGRONI SBAGLIATO 6.5
NEGRONI 6.5
GIN LEMON 7/9
GIN TONIC 7/9
COCA E RUM 7/9

DISTILLATI E AMARI

RHUM DIPLOMATICO RESERV 9
RHUM PAMPERO 5
WHISKY JHONNIE WALKER 6
WHISKY LAPHRAIG 9
GRAPPA GEWURZTRAMINER 7
GRAPPA GOLD RISERVA 5
GRAPPA WILLIAMS 5
GINARTE DRY 7
AMARO 5/7