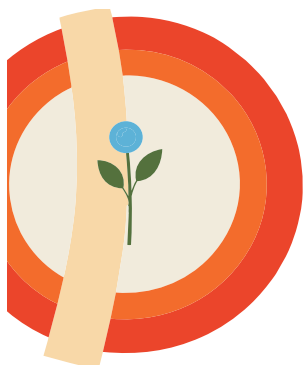




BRUNCH PROFUMO D'AUTUNNO

18 OTTOBRE 2026

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI
CON FRUTTA SECCA, MIELE BIO
E LA NOSTRA CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA

A: 7-8

TORTA SALATA CON CICORIE DI CAMPO, UOVA BIO,
FORMAGGIO DOLCE E ZAFFERANO

A: 1-3-7

CARPACCIO DI CACHI MELA, CREMA DI PECORINO,
MIELE DI CORBEZZOLO E CASTAGNE

A: 7-8

FINGER DI POLPO VERACE SU CREMA DI ZUCCA GIALLA,
TAPENADE DI OLIVE NERE E POMODORINO CONFIT

A: 12-14*

INSALATA DI CEREALI AI FRUTTI DI MARE,
CAPONATA DI VERDURE, POMODORINO DATTERINO
E OLIO EVO BIO

A: 1-2-9-12-14 *

POLPO, SEPPIA E GAMBERI
SU INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO AL CUMINO
E ACETO DI MELE

A: 2-12-14 *

BURRIDA ALLA CAGLIARITANA

A: 4-9-12

FRITTURA DI FUNGHI CARDONCELLI, PORCINI
E FRITTELLINE DI VERDURE AUTUNNALI

A: 1-3-7-9

FRITTELLINE DI BIETOLE RIPASSATE E RICOTTA DI PECORA

A: 1-7

PICCOLE PANADAS DI VERDURE

A: 1-3-9 *

L'ANGOLO LIVE DEL CASEIFICIO "LE QUATTRO MORE"

STRACCIATELLA

A: 7

BOCCONCINI DI MOZZARELLA VACCINA

A: 7

NODINI

A: 7

TRECCIONE AFFUMICATO

A: 7

PRIMO SALE AROMATIZZATO

A: 7

L'ANGOLO DELLE UOVA LIVE CON PRODOTTI AUTUNNALI

A: 1-3-7-8

RAVIOLI ARTIGIANALI DI RICOTTA ALLO ZAFFERANO
CON PORCINI NOSTRANI, RISTRETTO DI CARNE, CASTAGNE,
PECORINO MEZZANO E POMODORO SECCO

A: 1-3-7-8-9-12

CASSULLI CARLOFORTINI CON RAGÙ DI TONNO
LEGGERMENTE PICCANTE,
CREMA DI PATATE PROFUMATA AGLI AGRUMI,
PETALI DI POMODORO E BOTTARGA DI MUGGINE

A: 1-4-9-12-14

ZUPPA: CREMA DI ZUCCA GIALLA, AMARETTI
E PORCINI AL ROSMARINO

A: 1-9

OMBRINA BOCCA D'ORO SCOTTATA ALL'ALLORO,
SALSA AL PROSECCO DOCG CON PATATE
E CIPOLLA GENTILE

A: 4-9-12 *

BRASATO DI REALE DI VITELLONE DEL MANDROLISAI
COTTO AL CANNONAU CON SALSA AI FUNGHI
E VERDURE RIPASSATE ALLE ERBE AROMATICHE

A: 7-9-12

L'ANGOLO DELLE VERDURE

SALAD BAR

A: -

VERDURE AL VAPORE

A: -

VERDURE GRIGLIATE

A: -

FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI

A: 1-7

L'ANGOLO DEL PANE

A: 1-11

PIZZA MARGHERITA / NAPOLI / FUNGHI,
GUANCIALE E CASTAGNE

A: 1-4-7-8-9

FOCACCIA AL ROSMARINO, POMODORINI
E CRISTALLI DI SALE

A: 1

L'ANGOLO DELLA PASTICCERIA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

A: -

FINGER FOOD DEL NOSTRO PASTICCERE

A: 1-3-6-7-8-12

TORTE AUTUNNALI AL TAGLIO

A: 1-3-5-6-7-8-12

CANNOLO SICILIANO "LIVE"

A: 1-3-7-8

ACQUE MINERALI | CAFFÈ

VINI IN COLLABORAZIONE CON LE CANTINE ANTIGORI

75 EURO PP

3-12 ANNI 30 EURO PP

0-2 ANNI A CONSUMO



ANTIGORI

