

Brunch

ROSTI (ACGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate, con uovo in due cotture e bacon croccante

Non solo Pasta

GNOCCHI (ACBGINLH) // € 16,00

Gnocchi* fatti da noi con calamari, bottarga e pomodorini

TAGLIOLINI (ACGINLH) // € 12,00

Tagliolini con tonno fresco alla Siciliana

SEDANINI (AGNHC) // € 10

Sedanini con pesto di noci, nocciole e provola

MEZZE MANICHE INTEGRALI (AHPGMCIN) // € 9,00

Mezze maniche integrali con salsiccia e zucca

RISOTTO (AGINH) // € 9,00

Risotto con taleggio e asparagi novelli

I GRANDI CLASSICI (AGIN) // € 8,00

Pasta al pomodoro // Pasta al ragù // Puttanesca // Amatriciana

Piatti Freddi

TARTARE (AGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona con pecorino, insalatina, frutta secca affumicata e petali di pane

Piastra e Padella

TAGLIATA (ACG) // € 22,00

Tagliata di punta di sottofesa 250gr. (Picanha) servita con patate al forno e insalata

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., stracchino, soppressata piccante, pomodori+ patate al forno

ALABAMA (AGCNLHI) // € 11,00

Pane*, pollo sfilacciato affumicato, cipolla croccante, maionese alla belga, provola, insalata + patate al forno

SISIG (AGNC) // € 12,00

Bocconcini di maiale saltati con verdure, lime e spezie + uovo all'occhio di bue

GAMBE-TOAST (ABDGCNLHI) // € 13,00

Pane tostato con insalata, guacamole, gamberi*erba cipollina, polvere di bacon + Patate

vege-Carbo-Protein

PIATTO COMPLETO (AGBDNC) // € 14,00

Insalata mista con verdure di stagione, riso speziato, salmone affumicato

Dessert

BROWNIE (AGCHM) // Tortino al cioccolato e noci pecan servito con gelato // € 5,00

LIEVITATI (AGEMCH) // Dolce Piuma del nostro laboratorio servita con crema // € 5,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e marron glacé // € 5,00

Scopri tutti
i nostri menù



CONTORNO
DI VERDURE
(A) // € 5,00

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE AI PIATTI, LI ABBIAMO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.

*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13