

PRANZO dal Lunedì al Venerdì

Non solo Pasta

TORTELLONE (A CPGINL) // € 14,00

Tortellone* di patate saltato con crema di zucca speziata e nocciole

GARGANELLI (APBDCGINLH) // € 16,00

garganelli con orata* agli agrumi e feta

CHICCHE (ACGINLH) // € 11,00

Gnocchi* di patate fatti da noi con provola affumicata e pesto di rucetta

CASERECCE INTEGRALI (ABGNHC) // € 10,00

Caserecce integrali con cavolo romano e salsiccia

REGIONALE (ADHPGMCIN) // € 10,00

Ciceri e Tria (Puglia) Pappardelle fresche ai ceci al profumo di alloro

RISOTTO (ACGINH) // € 11,00

Risotto mirtili e zafferano

I GRANDI CLASSICI (ACGIN) // € 9,00

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

Da condividere

NOSTRANO

(ACGINL) // € 13,00

Tagliere con cacciorino
affumicato, gardeniera,
crema di formaggio alle
erbe e
focaccia ai 5 cereali calda

Scopri i
Nostri menù



Piatti Freddi

TARTARE (ADGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona servito con, gorgonzola, petali di pane e olive taggiasche

Piastra, Pentola e Padella

PICANHA (ACG) // € 22,00

Tagliata di Picanha 250gr. Servita con patate, insalata e salsa chimichurri

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., brie, pomodoro fresco e maionese alle erbe + patate al forno

ALABAMA (BEST SELLER) (AGCNLHI) // € 11,00

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

SPIEDINI (ACPGFMHLN) // € 16,00

Spiedini di carne mista serviti con riso profumato e insalata

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00 **NEW**

Schiacciata di patate*, con verze, coste, formaggio fuso e speck croccante

CROISSANT (ABDGCNLHI) // € 13,00

Croissant farcito con crema di formaggio, avocado, insalatina e salmone affumicato servito con patate e cavolo

SALMONE (ADGCNLHI) // € 17,00

Filetto di salmone scottato servito con zucca alla piastra

LA SPORTA

"Evita lo Spreco"

Porta con te il cibo
avanzato, sottovuoto
o contenitore // € 1

CONTORNO DI VERDURE

(A) // € 5,00

SALSE EXTRA // 1

Dessert

CREME BRULEE (AGCHM) // Creme brulée in vaso cottura con marron glacé // € 6,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e marron glacé // € 6,00

BROWNIE (AGCHM) // Tortino al cioccolato con noci pecan servito con gelato // € 6,00

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