

### BRUNCH

ASPA-ROSTI (ACGHN) // € 10,00

Schiacciata di patate con asparagi, uovo all'occhio di bue, bacon, scaglie di grana

SALMON (ADGCNLHI) // € 12,00

French Toast con avocado, uovo all'occhio di bue, salmone affumicato, formaggio alle erbe + insalata e patate

### PRIMI PIATTI

QUADRATONI (ABDCGINLH) // € 15,00

Quadratoni ricotta di bufala e spinaci con guanciale e nocciole

PENNONI (AHPGMCIN) // € 9,00

Pennoni con salsiccia affumicata e cavolo romano

SPAGHETTI INTEGRALI (AHBPGMCIN) // € 9,00

Spaghetti integrali con pollo e verdure all'orientale

RISOTTO (AGIN) // € 9,00

Risotto con taleggio, porro croccante e rosmarino

I GRANDI CLASSICI (AGIN) // € 8,00

Pasta al pomodoro // Pasta al ragù // Puttanesca // Pasta alla carbonara

TOKIO BREAKFAST (AGINL) // € 9,00

Riso saltato e speziato con zenzero, salsa di soia, sesamo, verdure di stagione e asparagi

### PIATTI FREDDI

TARTARE (ADGCNLHI) // € 10,00

Battuto di manzo con acciughe, petali di pane e burrata

INSALATONA (ADBGCNLHI) // € 12,00

Insalata mista, petali di pane, zucchine a carpaccio, mozzarelline, carciofi, tonno, maionese alle erbe

### PIASTRA e PADELLA

TAGLIATA (AG) // € 19,00

Tagliata di scamone 250gr. (Razza Bretonne) servita con patate al forno e insalata

MASTRO TITTA (AGCNLHI) // € 10,00 (NEW)

Pane, porchetta fatta da noi, pomodori secchi, pecorino, maionese al finocchietto + patate al forno

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 11,00

Pane, Hamburger 200 gr., provola affumicata, insalata, soppressata piccante, maionese aromatica + patate al forno

MONKEY PROOF (AGCNLHI) // € 10,00

Croissant con pollo sfilacciato, crema di formaggio, bacon, avocado + patate

ZUPPETTA DI MARE (A H) // € 15,00

Zuppetta di mare senza lisce in pentolino di ghisa servita con pane all'aglio

CONTORNO DI VERDURE (A) // € 4,00

### DESSERT

VENEZIANA (AGCHM) // Il nostro soffice lievitato ai frutti di bosco servito con crema pasticcera // € 5,00

TRE CIOCCOLATI (AGEMCH) // Bavarese ai 3 cioccolati servita con crema al cioccolato // € 5,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e fragole fresche // € 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