

BRUNCH

ASPA-ROSTI (ACGHN) // € 10,00 (NEW)

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

SALMON (ADGCNLHI) // € 12,00 (NEW)

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

PRIMI PIATTI

SCRIGNI (ABDCGINLH) // € 15,00

Scrigni ricotta di bufala e spinaci con olio aromatico e ricotta salata

FUSILLI (AHPGMCIN) // € 9,00

Fusilli con crema di piselli, pecorino e guanciale

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

Mezze maniche integrali con sugo di datterini, provola e basilico

RISOTTO (AGIN) // € 9,00

Risotto con formaggio di capra e aceto balsamico

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 carpaccio di asparagi e ovetto

INSALATONA (ADBGCNLHI) // € 12,00

Insalata mista, petali di pane, gamberi, cipolla croccante, pomodorini, quartirolo, salsa bacon

PIASTRA e PADELLA

TAGLIATA (AG) // € 19,00

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

TACO (AGCNLHI) // € 10,00 (NEW)

Piadina integrale con manzo sfilacciato affumicato, insalatina, formaggio, pomodori + patate al forno

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 11,00

Pane, Hamburger 200 gr., scaglie di Parmigiano, rucola, crema di pomodori secchi + patate al forno

MONKEY PROOF (AGCNLHI) // € 10,00

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

TONNO (AH) // € 15,00

Tonno scottato, servito con asparagi e frutta secca affumicata

CONTORNO DI VERDURE (A) // € 4,00

DESSERT

VENEZIANA (AGCHM) // Il nostro soffice lievitato 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