

STARTER

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI	€ 5,00
VITELLO TONNATO (L,C,D)	€ 16,00
CARCIOFO FRITTO, PECORINO E MENTA (G)	€ 15,00
UOVO POCHÉ (A) Con Pan Brioche ai cereali e spinaci	€ 14,00
BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO (G)	€ 16,00
TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E LIME (D)	€ 16,00
LINGOTTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE (G)	€ 14,00
SUPPLÌ (2 pz) Classico Cacio e pepe Alla norma	€ 5,00
PINSA Olio e rosmarino	€ 6,00
Stracciatella e mortadella	€ 10,00
Prosciutto crudo	€ 10,00

PRIMI

TONNARELLO (A,B,C,G) Cacio, pepe e tartare di gambero rosso	€ 20,00
MEZZA MANICA All'amatriciana	€ 14,00
FUSILLI (A,C,G) Alla carbonara	€ 14,00
PAPPARDELLA (A,C,I,N) Al ragù bianco	€ 16,00
RISOTTO (I) Alla milanese e ossobuco	€ 20,00
TROFIE (A,D) Spigola, limone e vaniglia	€ 18,00

SECONDI

COTOLETTA (A,C) Alla milanese e patate Chips	€ 25,00
FILETTO DI MANZO (I) Con fave di cacao, misticanza e patate novelle	€ 25,00
FILETTO SPIGOLA (D) Con broccoletti ripassati	€ 20,00
SALMONE (D) Con insalata di finocchi, arance e olive	€ 20,00
GUANCIA (I,L) Con puntarelle e alici	€ 20,00
CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLE E CROSTINI (H)	€ 15,00
ENTRECOTE PREMIUM 400GR Con cicoria ripassata	€ 25,00

CONTORNI

PATATE ARROSTO (A) CHIPS (I) CICORIA MISTICANZA BROCCOLETTI	€ 5,00
---	--------

DESSERT

TIRAMISÙ (A,G,C)	€ 6,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, LIME E LAMPONI (G)	
CHEESE CAKE AL PISTACCHIO (G,H)	
BRUNOISE DI FRUTTA	
SELEZIONE DI FORMAGGI IN ABBINAMENTO CON VINI DOLCI (G)	

PANE	€ 2,00
-------------	--------

1 PRODOTTO PROVENIENTE DA ELEMENTO
SURGELATO/CONGELATO

A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, FARRO, SEGALE, AVENA, KAMUT);

B= CROSTACEI; C= UOVA; D= PESCE; E=ARACHIDI; F= SOIA; G=LATTE; H=FRUTTA A GUSCIO(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ECC.); I=SEDANO; L=SENAPE; M=SESAMO;

N=ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI; O=LUPINI; P=MOLLUSCHI.

PER LE SOLE INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, SECONDO REGOLAMENTO (CE) N.1169/2011, È POSSIBILE FARE RIFERIMENTO ALLA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO