

PRIMI

PAPPARDELLE

Pappardelle all'uovo con salame fresco scottato, zucchine e monteronese €13

8.10.14

COUS COUS

Cous cous con verdure e croccanti, salsa yogurt ceci e menta €11

1.8.14

SECONDI

SOVRACOSCIA DI POLLO

Riso basmati con sovracoscia di pollo e verdure al forno €14

COSTOLETTA DI MAIALE

Costoletta di maiale al curry servita con riso rosso €16

1.2.3.8.14

CROQUE MADAME

Toast con prosciutto e formaggio con besciamella e uova all'occhio gratinato al forno. Servito con patatine fritte* €13

8.10.12.14

CROQUE MONSIEUR

Toast con prosciutto e formaggio con besciamella e gratinato al forno. Servito con patatine fritte* €12

8.12.14

Una dolce coccola

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU' DELLA CASA €6

8.10.14

CREMA CATALANA AL CIOCCOLATO BIANCO €6

10.14

BROWNIES AL CIOCCOLATO CON PANNA MONTATA €6

1.8.10.14

TORTINO CALDO DI MELA* E CANNELLA €6

8.10.14

INSALATONE

CLASSICA

Insalata gentile, carote, pomodorini e cetrioli €6,5

AGGIUNTE

Olive, carote, pomodorini, cetrioli, salsa yogurt €1 ad ingrediente

Tonno, grana, bacon, pomodori secchi, patate lesse,

salsa ceasar €1,5 ad ingrediente

Stracciatella artigianale, salsa tzatziki al caprino, uova, pollo €2 ad ingrediente

Sgombro sott'olio, salmone affumicato, sfilacci di cavallo €2,5 ad ingrediente

GRECA

Insalata gentile, pomodori, olive, cetrioli, cipollotto marinato, salsa tzatziki al caprino e origano €12

14

MERIDIANA

Insalata gentile, filetti di sgombro sott'olio, pomodori secchi e olive €12

11

PRE WORKOUT

Insalata gentile, sfilacci di cavallo, uova sode, scaglie di grana, noci e salsa avocado €14

10.11

CEASAR + SALMONE

Insalata gentile, salmone affumicato cbt, salsa ceasar, crostini di pane e bacon croccante €15

8.10.11.14

CEASAR + POLLO


Insalata gentile, tagliata di pollo, salsa ceasar, grana a scaglie, crostini di pane e bacon croccante €14

8.10.14

CONTORNI €6

- ERBE COTTE
- PATATE ARROSTO AL ROSMARINO
- FAGIOLI CON BBQ 7
- VERDURE AL FORNO DI STAGIONE
- PATATE AL BURRO E PREZZEMOLO 14

*In mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato un prodotto surgelato

 Gluten Free

COPERTO €1

LEGENDA ALLERGENI



Frutta a guscio - 1



Sedano - 2



Senape - 3



Sesamo - 4



Molluschi - 5



Lupino - 6



Solfiti - 7



Glutine - 8



Crostacei - 9



Uova - 10



Pesce - 11



Arachidi - 12



Soia - 13



Latte - 14

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento UE 1169/11 allegato II.

La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata.

Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20°C .

