

PRIMI

PASTA FREDDA

Pasta fredda al pesto alla genovese, bufala, basilico e pomodorini €14
1.8.14

CARBONARA FIT

Spaghetti integrali con albume d'uovo e tacchino arrosto €13
8.10

SECONDI

SOVRACOSCIA DI POLLO

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

ZUCCHINE RIPIENE

Zucchine tonde ripiene con macinato di manzo, menta e zeste di limone servite con polenta abbrustolita €16
2.13

PUCCIA

Puccia con crema di funghi, bufala, prosciutto cotto servita con patatine fritte* €14
1.8.14

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 €6,5

8.10.14

CREMA CATALANA €6

10.14

ZAETI FATTI IN CASA CON CREMA PASTICCERA €6

8.10.14

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO €6

8.10.14

SORBETTO AL LIMONE €4

INSALATONE

CLASSICA

Insalata gentile, carote, pomodorini €6,5

AGGIUNTE

- Olive, carote, pomodorini, cetrioli, cipolla caramellata, salsa yogurt €1 ad ingrediente
- Grana, bacon, pomodori secchi, salsa ceasar €1,5 ad ingrediente
- Stracciatella artigianale, uova, pollo, tonno €2 ad ingrediente
- Salmone affumicato, sfilacci di cavallo €2,5 ad ingrediente

GRECA

Insalata gentile, pomodori, olive, cetrioli, feta greca e origano €11
8.14

TONNO

Insalata gentile, pomodorini, carote, mais e tonno €9
8.11

FAR WEST

Insalata gentile, sfilacci di cavallo, pomodorini secchi e scaglie di grana €11
8.14

VEGETARIANA

Insalata gentile, fagioli, cipolla caramellata e crostini di pane speziato €10,5
8

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 e scaglie, crostini di pane e bacon croccante €14
8.10.14

CONTORNI €6

- ERBE COTTE
- PATATE ARROSTO AL ROSMARINO
- PISELLI STUFATI CON PANCETTA
- VERDURE AL FORNO DI STAGIONE

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 .

