

let's eat



MENÙ 2 PORTATE - 30€
ANTIPASTO + PRIMO/SECONDO

MENÙ 3 PORTATE - 35€
ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO

CAFFÈ - 2 €

COPERTO - 3 €

Entrée

Crudo e burrata al profumo di basilico ⁷

Caprese di Bufala con datterini e misitcanza ⁷

Carpaccio di Black Angus con Castelmagno e gazpacho di fragole

** Tartare di tonno rosso con avocado, mousse di mango e mandorle tostate ^{4, 8}*

Primi

* Cavatelli freschi con crema allo zafferano e speck croccante 1, 7, 9

* Trofie fresche al profumo di lime con mazzancolle e pomodorini 1, 2, 9

Risotto al pesto di zucchine con menta e granella di nocciole 8, 9

Secondi

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con scaglie di Grana, mandorle e pesto di rucola 7, 8, 9

* Tataki di tonno al papavero con spinacino fresco e scaglie di pomodoro secco 9

Polpettine di melanzane su crema di patate allo zafferano 1, 7, 9

Dessert

... home made!! - €7

Crema Catalana 1, 3, 7

Tiramisù 1, 7, 8

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce;
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte;
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape;
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- * Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine