

let's eat



MENÙ 2 PORTATE - 30€
ANTIPASTO + PRIMO/SECONDO

MENÙ 3 PORTATE - 35€
ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO

CAFFÈ - 2 €

COPERTO - 3 €

ACQUA - 2,5 €

- MENÙ À LA CARTE -

Entrée

Crudo e burrata al profumo di basilico⁷ - 15 €

Caprese di Bufala con datterini e basilico⁷ - 15 €

Tartare di ricciola con avocado⁴ - 15 €

*Tentacoli di piovra su crema di piselli
e scaglie di pomodoro Secco^{4,14} - 15€*

Primi

* Pennette all'amatriciana con
scaglie di pecorino romano nero ^{1,3,7,9} - 16 €

* Panciotti al ragù di piovra ^{1,3,4,9,14} - 16 €

Risotto con crema di porcini e scaglie di pomodoro secco ^{7,9} - 16 €

Secondi

* Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura su fonduta di
formaggi ^{7,9} - 18 €

* Stracotto di manzo con patate permeatine al forno ^{7,9,12} - 20 €

* Spiedini di pesce
su crema di carote ^{1,2,4,9,14} - 20 €

* Polpettine di melanzane su crema di sedano rapa ^{1,7,9} - 18 €

Dessert

... homemade!!

Tiramisù ^{1,3,7} - 7 €

Cannolo scomposto ^{1,7} - 6 €

Cheesecake al pistacchio ^{1,7,8} - 7 €

Mousse alla Nutella con topping di fragola ^{7,8} - 7 €

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

****Si ricorda che i prodotti senza glutine non sono preparati in un ambiente sterile e potrebbero essere contaminati, si prega di parlarne prima con il personale di sala****

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: farina 00 di grano tenero e grano duro
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