

*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 -

*Entree*

*Crudo e burrata al profumo di basilico<sup>7</sup> - 15 €*

*Caprese di Bufala con datterini e basilico<sup>7</sup> - 15 €*

*\* Gamberi al vapore con guacamole al lime e erba cipollina<sup>2</sup> - 15 €*

*\* Tentacoli di piovra su vellutata di pomodoro  
giallo al profumo di basilico<sup>14</sup> - 15€*

*Roast beef di manzo al sale su letto di rucola con scaglie di Grana e  
pomodorini<sup>7</sup> - 15€*

# Primi

Fusilloni all'amatriciana <sup>1,7,9</sup> - 16 €

\* Trofie con crema di zucchine, mazzancolle e calamaretti <sup>1,9,14</sup> - 16 €

Risotto al limone <sup>7,9</sup> - 16 €

# Secondi

\* Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura , salsa Bernese e patate al forno <sup>3,7,9</sup> - 18 €

Tagliata di manzo Black Angus, salsa Bernese e patate al forno <sup>3,7,9</sup> - 20 €

\* Tataki di tonno ai due sesami con pomodorini e basilico <sup>4,9,11</sup> - 20 €

\* Polpettine di melanzane su crema di datterino giallo e scaglie di pomodoro essiccato <sup>1,3,6,7,9</sup> - 18 €

# Dessert

... homemade!!

Tiramisù <sup>1,3,7</sup> - 7 €

Cannolo scomposto <sup>7</sup> - 6 €

Cheesecake al pistacchio <sup>1,7,8</sup> - 7 €

Mousse alla Nutella con topping di passion fruit <sup>7,8</sup> - 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