

Menu *Baby*

i Menu Baby sono comprensivi di bibita a scelta tra Acqua, Coca Cola, Fanta, Sprite

Gli straccetti di filetto di pollo con panatura croccante e patatine fritte

€ 9,00



Hamburger di manzo servito con il suo pane e patatine fritte

€ 10,00



Le Insalate

Caesar Salad

Lattuga romana, petto di pollo al vapore, crostoni di pane, scaglie di Grana Padano, bacon e maionese alla senape

€ 12,00



Orientale

Misticanza, code di gambero, avocado e noci

€ 12,00



Favignana

Misticanza, pomodorini, uova sode, acciughe cantabriche e ventresca di tonno rosso in oliocottura

€ 12,00



Coperto 2,50

Restaurant Manager Laura Ferrero • Executive Chef Paolo Antuofermo • Chef Mirco Telini

Antipasti

*Sashimi di salmone marinato, crumble ai pistacchi
e citronette di cavolo viola*

€ 12.00



*Catalana di code di gambero al vapore,
verdure croccanti e chips di riso al nero di seppia*

€ 13.50



*Tartare di fassona piemontese, pane al vapore,
nocciole e olio allo zenzero*

€ 12.00



Tagliere di salumi con focaccia e giardiniera

€ 10.50



Agrodolce di verdure con salsa allo yogurt e aneto

€ 9.50



Su richiesta la nostra cucina può proporre piatti con pasta senza glutine e con mozzarella senza lattosio

Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono da noi conservati a -18°C per garantire la normale freschezza nel rispetto delle norme vigenti o sostituiti in base alla reperibilità di mercato

Primi

*Spaghetti al nero di seppia con burro montato al prosecco,
pompelmo e tartare di gamberi rossi del Mediterraneo*

€ 14,50



*Maccheroncini al torchio con ventresca di tonno rosso,
coulis di pomodorini confit e aglio nero*

€ 14,50



*Selezione di riso: nero integrale, rosso integrale saltati al curry
con bocconcini di pollo, code di gambero e verdure croccanti*

€ 14,00



Raviolo di pasta fresca al crescione e ragu' d'anatra

€ 14,50



I sapori straordinari di una volta

Costata di manzo Masuria da 500 gr., frollatura 30 giorni
€ 22.50

Secondi

*Frittura di calamari, gamberi
e verdure di stagione in tempura di farina di riso*
€ 20.00



Filetto di dentice arrostito con insalata di cicoria e lamponi
€ 14.50



Filetto di manzo servito con taccole al curry
€ 17.00



Contorni

*Insalata fresca di stagione
Patate al forno
Patatine dippers
Verdure alla griglia*
€ 4.00

Dessert

I dessert sono preparati dalla nostra pasticceria

Cestino croccante, crema mascarpone e frutta fresca

€ 6,00



Tiramisu 

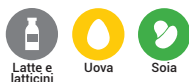
*Crumble salato al cioccolato fondente,
crema mascarpone e gel al caffè*

€ 6,00



Semifreddo al cioccolato bianco con cuore di pesca e fiori di rosmarino

€ 7,00



Creme brule' al pistacchio con frutta sabbiosa

€ 6,00



*Monoporzione di torta caprese, cremoso di caramello salato
e cioccolato fondente al 90%*

€ 7,00



Degustazione di sorbetti al cucchiaino

€ 6,00

Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale di sala; saremo lieti di consigliarvi.

In riferimento alle indicazioni dei prodotti senza glutine vi informiamo che, pur adottando le dovute precauzioni, potrebbe verificarsi una minima contaminazione aerea.