

i nostri piatti

disponibili a pranzo e cena

STUZZICHERIA

HUMMUS CON STREGHETTE HUMMUS WITH STREGHETTE CRACKERS

Ceci
Tahina
Sale, pepe, paprika
Succo di limone
Olio di oliva
Stregchette

Chickpeas
Tahina sauce
Salt, pepper, paprika
Lemon juice,
Olive oil served
Stregchette crackers



6,00 €

SPICY EDAMAME

Edamame
conditi "piccantini"
saltati in padella

Edamame seasoned
not too much
spicy sautéed



5,00 €

TACO EL PASTOR

Taco di mais
Pulled pork
Ananas grigliato
Crema di avocado
Pico de gallo

Mais taco
Pulled pork
Grilled pineapple
Avocado cream
Pico de gallo

7,00 €

LOADED NACHOS

Nachos
Pulled pork
Fonduta di cheddar
Cipolloto
Peperoncino

Nachos
Pulled pork
Cheddar fondue
Spring onion
Chili



6,00 €

GUACAMOLE

Nachos
Guacamole
(avocado, cipolla rossa, pomodoro
ramato, succo di limone e prezzemolo)

Nachos
Guacamole
(avocado, red onion, roma
tomatoe, lime juice and parsley)

5,00 €

PANBRIOCHE CON BATTUTA PANBRIOCHE WITH BEFF TARTARE

Panbrioche
Battuta di manzo
Salsa steak
Fiori di cappero
Sferificazione di tartufo

Panbrioche
Beff tartare
Anchovies mayo
Capers
Truffle sferification



10,00 €

ROSETTA SANDWICH

Rosetta
Mortadella
Caprino
Pesto di pistacchio

Rosetta bread
Mortadella
Caprino cheese
Pistachio pesto



10,00 €

TRIS DI FOCACCE CON ALICI MARINATE TRIS FOCACCIA WITH MARINATED ANCHOVIES

Focaccia 01
Pesto di rucola
Focaccia 02
Pomodorino concasse e olio al basilico
Focaccia 03
Burro montato con paprika

Focaccia 01
Rocket pesto
Focaccia 02
Concasse cherry tomatoes and basil oil
Focaccia 03
Whipped butter with paprika



12,00 €

i nostri PIATTI CALDI

VELLUTATA DEL GIORNO VEGETABLE SOUP

Chiedere al personale di sala
la vellutata del giorno

Ask the dining room staff
for the velouté of the day

10,00 €

LASAGNA

Lasagna verde
Besciamella
Ragù tradizionale
Servita con crema di parmigiano

Green lasagna
Besciamel sauce
Traditional ragù
Served with parmesan cream



13,00 €

POLPETTE DI MANZO AL SUGO CON PURE DI PATATE E PORRI BEEF MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE WITH POTATOES AND LEEK PURE

Polpette di manzo
Sugo servito su purè
di patate e porri

Beef meatballs
Tomato sauce served
on potatoes and leek purè



13,00 €

i nostri PIATTI FREDDI

BATTUTA DI MANZO CON PANE CARASAU BEEF TARTARE WITH CARASAU BREAD

Battuta di manzo
Senape
Sale maldon
Capperi
Acciughe
Scalognone
Tuorlo d'uovo
Servito con pane carsau

Beef tartare
Mustard
Maldon salt
Capers
Anchovies
Shallots
Egg yolk
Served with caraway bread

13,00 €

TARTARE DI SALMONE SALMON TARTARE

Pomodorini conditi
Tartare salmone
Burrata
Riduzione di aceto balsamico

Seasoned cherry tomatoes
Salmon tartare
Burrata cheese
Balsamic vinegar reduction

15,00 €

TARTARE DI TONNO ACEVICHADO TUNA TARTARE

Tartare di tonno
Guazzetto agrumato
Mayo piccante
Olio al prezzemolo
Germoglietti

Tuna tartare
Citrus juice
Spicy mayo
Parsley oil
Microherbs

15,00 €

LISTA DEI NOSTRI PRODUTTORI

Quasi tutti i nostri ingredienti arrivano
dal Nostro Quadrilatero
e li andiamo a scegliere personalmente
con grande attenzione.

Brunelli: Pesce e Crostacei
Agoletto e Bignami: Carne e Pollame
Melega e Natura Si: Frutta, Verdura e Funghi
Merlino il Mago della Farina: Arte Bianca
Longino e Cardinal: Olio extravergine,
acciughe e erbe aromatiche

COPERTO 1,50€

ALLERGENI

UOVA SESAMO SENAPE SEDANO PESCE LATTE CEREALI FRUTTA ANIDRIDE SOIA LUPINO CROSTACEI
E A SOLFOROSA DERIVATI GUSCIO

