

# 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 €**

### 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*

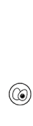


**7,00 €**

### LOADED NACHOS

Nachos  
Pulled pork  
Fonduta di cheddar  
Cipollotto  
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 BEEF TARTARE

Panbrioche  
Battuta di manzo  
Salsa steak  
Fiori di cappero

*Panbrioche  
Beef tartare  
Anchovies mayo  
Capers*



**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 €**

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

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  
Scalogno  
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  
Agnolotto 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

