

### Brunch

ROSTI (ACGHN) // € 12,00 (NEW)

Schiacciata di patate, con uovo in due cotture e bacon croccante

### Non solo Pasta

SPAGHETTONI (ACBGINLH) // € 16,00

Spaghettoni allo scoglio

TAGLIATELLE (ACGINLH) // € 12,00

Tagliatelle asparagi sardi e guanciale

FUSILLONI (AGNC) // € 10

Fusilloni con carciofi, ricotta e pistacchi

PENNE INTEGRALI (AHPGMCIN) // € 9,00

Penne integrali con crema di cavolfiori gratinati, acciughe e pangrattato

RISOTTO (AGINH) // € 9,00

Risotto con zafferano e mirtili

I GRANDI CLASSICI (AGIN) // € 8,00

Pasta al pomodoro // Pasta al ragù // Puttanesca // Amatriciana

### Piatti Freddi

TARTARE (AGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona con insalatin, pomodorini, olive e salsa tzatziki

### Piastra e Padella

TAGLIATA (ACG) // € 22,00

Tagliata di punta di sottofesa 250gr. (Picanha) servita con patate al forno e insalata

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 12,00

Pane\*, Hamburger 200 gr., cheddar, bacon, e salsa bbq + patate al forno

ALABAMA (AGCNLHI) // € 11,00

Pane\*, pollo sfilacciato affumicato, cipolla croccante, maionese alla belga, provola, insalata + patate al forno

TORTA SALATA (AGNC) // € 12,00

Tortino di pasta sfoglia con ricotta, uova e asparagi servita con mortadella e pomodorini

SALMONE (ADGCNLHI) // € 19,00

Filetto di salmone scottato sevitto con zucca piastrata, uovo all'occhio di bue e formaggio alle erbe

### vege-Carbo-Protein

PIATTO COMPLETO (AGBDNC) // € 14,00 (NEW)

Insalata mista con verdure di stagione, riso speziato, bocconcini di pollo alla piastra

### Dessert

BROWNIE (AGCHM) // Tortino al cioccolato e noci pecan servito con gelato // € 5,00

LIEVITATI (AGEMCH) // Veneziana del nostro laboratorio servita con crema chantilly // € 5,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticcera, panna e marron glacè // € 5,00

CONTORNO  
DI VERDURE  
(A) // € 5,00

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE AI PIATTI, LI ABBIAMO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.

\*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13