

Brunch

ROSTI (ACGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate*, con uovo all'occhio di bue, bacon e asparagi

Non solo Pasta

PACCHERI (ACDBGINLH) // € 15,00

Paccheri con baccalà al latte, noci e mollica di pane

SPAGHETTONI (ACGINLH) // € 14,00

Spaghettoni all'Amatriciana "Bruciata" in pentola di ghisa

FUSILLONI INTEGRALI (AGNHC) // € 9

Fusilloni integrali con crema di ceci e speck

RADIATORI (AHPGMCIN) // € 9,00

Radiatori con pesto di limone e mandorle tostate

RISOTTO (AGINH) // € 9,00

Risotto con frutti di bosco e crema di Parmigiano

I GRANDI CLASSICI (AGIN) // € 8,00

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

NOCCIOLINE (AGINL) // € 12,00

Riso saltato e speziato con zenzero, salsa di soia, sesamo, verdure, pollo affumicato e arachidi tostate

Piatti Freddi

TARTARE (ADGCNLHI) // € 12,00

Battuto di scottona con crema di formaggio alle erbe, acciughe e petali di pane

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., pomodoro, mozzarella di bufala, origano e salsa andalusa+ patate al forno

ALABAMA (BEST SELLER) (AGCNLHI) // € 11,00

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

POLPO (AMHGNC) // € 19,00

Medaglione di polpo piastrato servito con olive, pomodorini e patate piastrate

SALMON SANDWICH (AGDCNLHI) // € 13,00

Sandwich al burro con salmone affumicato, insalata, cipolla croccante, guacamole, mozzarella + patate al forno

Vege-Carbo-Protein

PIATTO COMPLETO (AGMHNC) // € 14,00

Insalata mista con verdure di stagione, riso speziato, e spiedino di carne mista

CONTORNO
DI VERDURE
(A) // € 5,00

Dessert

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

COLOMBA (AGEMCH) // Colomba del nostro laboratorio servita con crema // € 5,00

MERINGA (AGCHM) // Meringa a pezzi con crema pasticceria, panna e fragole // € 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