

BRUNCH

ROSTI (ACGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate, zucchine a carpaccio, salmone affumicato, pomodorini

FRENCH BURGER (ADGCNLHI) // € 10,00 "NEW"

Pane all'uovo, hamburger 200gr. cheddar, bacon, insalata e salsa smoky

Scopri tutti
i nostri menù



PRIMI PIATTI

TORTELLONI (ABDCGINLH) // € 15,00

Tortelloni con ripieno di ricotta di bufala alla Gricia tartufata

FUSILLI (ABDHGMCIN) // € 9,00

Fusilli con tonno e spada* alla siciliana

MEZZE MANICHE INTEGRALI (AHGMCIN) // € 9,00

Mezze maniche integrali con pesto, pomodorini e zucchine

RISOTTO (AGIN) // € 9,00

Risotto con castagne e speck

I GRANDI CLASSICI (AGIN) // € 8,00

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

TOKIO BREAKFAST (AGINL) // € 9,00

Riso saltato e speziato con zenzero, salsa di soia, sesamo, verdure di stagione

(VEGAN)

PIATTI FREDDI

TARTARE (AGCNLHI) // € 11,00

Battuto di manzo con pomodori secchi, mozzarella di bufala e acciughe

CARNE SALADA (AGCNLHI) // € 12,00

Carne salada con insalatina, pomodorini, petali di pane e feta

POKE (ABDGCNLHI) // € 13,00

Riso al vapore aromatizzato, con gamberi*, avocado, salmone affumicato, pomodorini, anacardi

PIASTRA e PADELLA

TAGLIATA (AG) // € 19,00

Tagliata di scamone 250gr. (Razza Bretonne) servita con patate al forno e insalata

HAMBURGER (AGCNLHI) // € 11,00

Pane*, Hamburger 200 gr., bacon, cheddar, salsa barbecue, pomodori + patate al forno

MANGIAFUOCO (PICCANTE) (AGCNLHI) // € 10,00 (NEW)

Pane, pollo sfilacciato affumicato, provola, soppressata piccante, insalata, maionese al pepe verde+ patate

ARROSTICINI (AGC) // € 17,00

Arrosticini di pecora/agnello serviti con formaggio fresco alle erbe patate e insalata

CONTORNO DI VERDURE (A) // € 4,00

DESSERT

SORBETTO (AGCHM) // Sorbetto alla frutta (secondo disponibilità dei gusti) // € 5,00

LIEVITATI (AGEMCH) // Panettone o Veneziana del nostro laboratorio serviti con crema // € 5,00

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