



Menù *nutrimento per i sensi*

BRUN-cino

SNATCH (ACGHN) // 11

Battuto di scottona alla senape con pane carasau, cipolla croccante e insalatina

TUNA MELT (AGDCNLHIM) // 12

Sandwich di ispirazione americana con tonno fresco, doppio cheddar, insalata, salsa tartara e pane al burro

Dividiamo?

BUTTERI (AGC) // 9

Patate al forno con 4 arrosticini* abruzzesi e crema di formaggio alle erbe

5 CEREALI (ADBGCNLHIM) // 15

Focaccina ai 5 cereali condita con burratina, acciughe del mar cantabrico e peperone crusco

ROSTI (AGCNLHIM) // 13

Schiacciata di patate servita con mortadella, mozzarella di bufala e carciofi grigliati

CERVIA (AGCNLHIM) // 14

Polpettine di carne cruda di scottona con culatta di Parma affumicata da noi su crema di Parmigiano Reggiano

JAR-DINO (ANLHIM) // 18

Vaso di Verdure sott'olio fatte da noi da condividere (consigliata x 4)

Mani in Pasta

LANGHE (ACGIN) // 16

Gnocchi* di patate fatti da noi con crema piemontese, battuto di scottona crudo e nocciole tostate

ASSASSINA (ACGIN) // 13

Spaghettoni* "bruciato" aglio, olio e sugo di pomodoro al profumo di basilico

TITTI (ADBCGIN) // 18

Tagliolini freschi ai gamberi*, tuorlo e bottarga di muggine

UNA STELLA (ACGINL) // 16

Risotto con asparagi Sardi, Parmigiano Reggiano 36 mesi e lamponi

ARROZ (ACGFMINL) // 22

Riso cotto in pentola di ghisa allo zafferano e salsiccia affumicata con tagliata di Pluma* Iberica

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE I PIATTI SONO 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



Il pane di Nonna Emy

100% LIEVITO MADRE // 3.5

"Da Lombo non paghi il coperto"

Non solo verdure

RATATOUILLE (ACDGHN) // 9

Verdure miste speziate cotte in pentolino di ghisa con ovetto all'occhio di bue

MITRA (AGCNHM) // 9

Hummus di ceci affumicati con carciofi grigliati e mandorle tostate

KANT (AGCNHM) // 13

Asparagi novelli sardi ripassati in padella con frutta secca affumicata e feta

In Ghisa

HOT CAESAR (AGCNLHI) // 19

Tagliata di petto di pollo affumicato con bacon, scaglie di Grana, petali di pane e maionese alle erbe + insalata a parte

PICANHA (ALMFN) // 29

Tagliata di picanha (codone) servita con sale integrale, salsa chimichurri e patate

FILETTO (ACGLMF) // 32

Filetto di scottona razza Bretone 200gr. piastrato servito con sale integrale e patate

VARENNE (ACBDGPMHNF) // 28

Filetto di Cavallo lardellato servito con bagna cauda e verdure all'agro

Hamburgeria

GROGU (ACGPHNF) // 17

Pane*, Patty 100% carne bovina 200 gr., doppio cheddar, bacon, pulled pork, cipolle croccanti e salsa smoky

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

IL DIVO (ACGPHNF) // 16

Pane*, Patty 100% carne bovina 200gr., mozzarella di bufala, pomodori secchi, pancetta stagionata, maionese alle erbe

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

DOUBLE (ACGFLNMI) // 19

Pane*, doppio Patty 100% carne bovina 200gr. SMASHATO, doppio cheddar, doppio bacon, salsa barbecue di Lombo

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

CHEEWBACCA (ACGFLNMI) // 15

Pane*, pollo affumicato sfilacciato, curry maio, tomino fuso, zucca piastrata

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

GALLEGA (ABDCGFLNMI) // 22

Pane*, polpo* grigliato, insalata, provola affumicata, soppresa piccante, salsa andalusa

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

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