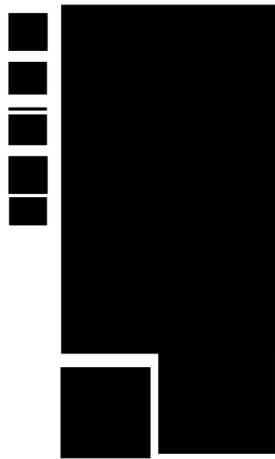


MENU DEL GIORNO



TUTTI I MENÙ COMPRENDONO
1 PIATTO A SCELTA-DOLCINO-ACQUA-CAFFÈ

TRIS 8€

FUSILLI AL SALMONE
PESCE SPADA AL FORNO
MISTICANZA

PRIMI 10€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

LASAGNE

VELLUTATA DI FUNGHI
CON CROSTINI

INSALATONE 12€

CAESAR SALAD

INSALATAMISTA | POLLO | CROSTINI DI PANE | SALSA

ITALIANA

INSALATAMISTA | POMODORO | CAROTE | MAIS | OLIVE

NIZZARDA

INSALATAMISTA | FAGIOLINI* | UOVO SODO | TONNO | OLIVE | ACCIUGHE | POMODORO

PANTESCA

INSALATA MISTA | POMODORO | PATATE BOLLITE | CAPPERI | CIPOLLA ROSSA

CAPRESE CON TONNO

INSALATAMISTA | POMODORO | TONNO | MOZZARELLA

CARCIOFI

INSALATAMISTA | POMODORO | CARCIOFI | SCAGLIE DI PARMIGIANO | MELA

SECONDI 14€

BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA,
POMODORINI, MOZZARELLA E INSALATA

VITELLO TONNATO

POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

TONNO ROSSO TATAKI IMPANATO NEI
SEMI DI SESAMO CON PISTACCHI E
MISTICANZA

POKÈ BOWL 14€

SCEGLI 1 BASE:

RISO VENERE

RISO BASMATI

INGREDIENTI SEMPRE PRESENTI:

POMODORO-CAROTE - ZUCCHINE - EDAMAME -
CIPOLLA CROCCANTE - GRANELLA DI ANACARDI - SALSA
GUACAMOLE -PHILADELPHIA

SCEGLI 1 PROTEINA:

- GAMBERI*
- SALMONE*
- TONNO*
- POLPO*
- POLLO CURRY
- POLLO GRILL
- CECI 

IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE

*IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O SUBIRE UN ABBATTIMENTO TERMICO NEGATIVO.
TUTTO CIÒ CHE PRODUCIAMO PRIMA DI ESSERE SERVITO VIENE CONSERVATO NEL PIÙ ATTENTO RISPETTO DELLE NORME DI CONSERVAZIONE UTILIZZANDO LE PIÙ AVANZATE TECNOLOGIE TRA CUI IL SOTTOVUOTO, L'ABBATTIMENTO TERMICO NEGATIVO E REFRIGERAZIONE. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER RISPONDERE AD OGNI EVENTUALE DOMANDA RIGUARDANTE IL MENÙ