



MENU DEL GIORNO



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

- RIGATONI AL POMODORO E BASILICO - 8€
- RISOTTO GAMBERI E GRANELLA DI PISTACCHIO - 12€
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE - 10€
- FUSILLI ZAFFERANO, ZUCCHINE E SPECK - 10€
- INSALATA DI MELE, SEDANO E NOCI - 10€
- MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE - 14€
- GAMBERONI SALTATI IN PADELLA AL PROFUMO DI LIME CON INSALATA - 16€
- VITELLO TONNATO CON INSALATA - 14€
- BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI E INSALATA - 14€
- TONNO ROSSO TATAKI IMPANATO NEI SEMI DI SESAMO BIANCO E NERO E MISTICANZA - 18€

INSALATONE - 12€

CAESAR SALAD

INSALATA MISTA | POLLO | POMODORO | CROSTINI DI PANE | SALSA CAESAR

ITALIANA

INSALATA MISTA | POMODORO | MOZZARELLA | CAROTE | MAIS | OLIVE VERDI

NIZZARDA

INSALATA MISTA | FAGIOLINI* | UOVO SODO | TONNO | OLIVE | ACCIUGHE | POMODORO

INSALATA SALMONE FUMÈ

INSALATA MISTA | PATATE BOLLITE | ZUCCHINE GRILL | SALMONE AFFUMICATO | SALSA LIMONE | PREZZEMOLO | OLIO EVO

VEGETARIANA

INSALATA MISTA | CECI | FAGIOLINI | OLIVE VERDI | GOCCE DI PESTO | MENTA | NOCI

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 

DESSERT / FRUTTA

PROFITEROLE - 3€

CROSTATA CREMA DI NOCCIOLE E MANDORLE - 3€

FRAGOLE - 3€

VINO / BIRRA

CALICE VINO ROSSO | BIANCO | PROSECCO 5€

BIRRA PICCOLA STELLA ARTOIS BIONDA - 3€

BIRRA PICCOLA LEFFE ROSSA - 4€

BIRRA MEDIA STELLA ARTOIS BIONDA - 5€

BIRRA MEDIA LEFFE ROSSA - 6€



RENDI IL TUO PRANZO ANCORA PIÙ FRESCO: AGGIUNGI UNA COCA-COLA A SOLI 2,50€

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