



MENU DEL GIORNO

KM5
KILOMETRO
EAT THE DAY. DRINK THE NIGHT.

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

- RIGATONI AL POMODORO E BASILICO - 8€
- RISOTTO PESCE SPADA, POMODORI SECCHI E PREZZEMOLO - 12€
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE - 10€
- AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO - 10€
- VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA CON CROSTINI E OLIO EVO - 10€
- INSALATA DI RISO ALLA CANTONESE - 10€
- ARROSTO DI MAIALETTO CON PATATE AL FORNO - 14€
- TENTACOLO DI POLPO CON HUMMUS DI MELANZANE E 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€



Coca-Cola

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