

MENU PRANZO

ANTIPASTI

FANTASIA DI VERDURE COTTE E GRIGLIATE CON SALSALSA AL SESAMO | 12€

INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P., SALSALSA AL BASILICO, POMODORINI | 10€

PARMIGIANA DI MELANZANE COTTE AL FORNO CON SALSALSA AL BASILICO, CACIOCAVALLO, SALSALSA AL POMODORO | 10€

INSALATA DI POLLO CON SEDANO, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE, FINOCCHI, SALSALSA MAIONESE E SENAPE IN GRANI | 10€

BOCCONCINI DI SPECK E MOZZARELLA DI BUFALA COTTI AL FORNO CON RADICCHIO E PANGRATTATO | 10€

BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA CON CROSTINI DI PANE E POMODORINI CONFIT | 12€

TARTARE

TARTARE GRECA: MISTICANZA, YOGURT GRECO, FETA, OLIVE KALAMATA, PEPERONI, CETRIOLI, ORIGANO, OLIO AROMATIZZATO, POMODORINI | 10€

TARTARE DI CAVALLO CONDITA CON CAPPERI, OLIVE, CETRIOLINI, CIPOLLOTTI, SENAPE | 16€

TARTARE DI CHIANINA BATTUTA A COLTELLO, LEGGERMENTE CONDITA CON INSALATA DI POMODORINI E RUCOLA | 16€

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, MELE SMITH, SALSALSA TERIYAKI | 16€

TARTARE DI TONNO CON SALSALSA DI SOIA E SUCCO D'ARANCIA | 18€

PRIMI

(pasta fatta in casa, senza uovo)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE | 10€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA GRICIA | 10€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CARBONARA | 10€

RISOTTO POMPELMO ROSA E BOTTARGA DI TONNO | 14€

RISOTTO AGLI AGRUMI DI SICILIA CON GAMBERI ROSSI, GAMBERO BLU, CAPESANTE, CAVIALE DI SALMONE, ERBETTE AROMATICHE | 18€

CHIEDI AL PERSONALE I PRIMI DEL GIORNO!

INSALATE | 9€

COMPONI LA TUA INSALATA
BASE LATTUGA + 5 INGREDIENTI A SCELTA TRA:

1. SPECK, CRUDO, POLLO, TONNO, ALICI
2. FETA, MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA, YOGURT GRECO, FORMAGGIO MANIVA
3. RUCOLA, RADICCHIO, PEPERONI, CETRIOLI, ZENZERO, FINOCCHI
4. POMODORI, CAROTE, SEDANO, AVOCADO, MELA, ARANCIA, VERDURE GRIGLIATE
5. MAIS, FAGIOLI, POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPPERI
6. SEMI MISTI, MANDORLE, NOCI, CROSTINI

ingredienti aggiuntivi (oltre i 5 compresi):
a partire da 1€ cad.

SECONDI DI CARNE

HAMBURGER DI CHIANINA: PANE ARTIGIANALE, MANZO MACINATO FRESCO 200G, BACON, POMODORO, INSALATA | 14€

TAGLIATA DI CHIANINA CON PATATE AL FORNO | 16€

TAGLIATA DI CAVALLO CON PATATE AL FORNO | 16€

COSTATA DI MANZO / FIORENTINA | PREZZO A SECONDA DELLA SELEZIONE, CHIEDI AL PERSONALE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO | 18€

POLPETTE DI MANZO AL SUGO | 10€

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO BIANCO CON CREMA DI MELANZANE, PROVOLA FRESCA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, ERBETTE | 18€

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE, OLIVE TAGGIASCHE | 16€

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI FAVE FRESCHE, CICORIA SALTATA, POMODORINI CONFIT | 18€

CONTORNI | 5€

PATATE FRITTE FRESCHE

PATATE FRITTE CACIO & PEPE

PATATE AL FORNO

VERDURA SALTATA DI STAGIONE

INSALATA MISTA

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISU CLASSICO | 5€

CHEESECAKE AI MIRTILLI | 6€

CREMA DI YOGURT GRECO CON MANGO, BERGAMOTTO | 5€

TORTINO AL PISTACCHIO | 7€

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON GELATO AL MASCARPONE E FRUTTA FRESCA | 6€