

**DELICATESSEN E STUZZICHERIE**

|  |    |
|--|----|
| SALUMI D'ITALIA SERVITI CON GNOCCHO FRITTO CALDO   | 16 |
| FORMAGGI D'EUROPA, MIELE DI CASTAGNO, MOSTARDE MANTOVANE E SFOGLIA AL ROSMARINO  | 16 |
| ASSORTIMENTO DI SALUMI ITALIANI E FORMAGGI EUROPEI   | 19 |
| BURGER VEGANO DI VERDURE HOME MADE, MAIONESE SENZA UOVO, VELI DI POMODORO, LATTUGA ROMANA <b>DISPONIBILE CON PANE GLUTEN FREE</b>  | 17 |
| BURGER DI CHIANINA CON CHEDDAR, BACON CROCCANTE, CREMA DI AVOCADO, INSALATA ROMANA, POMODORO E SALSA ALLA SENAPE E MIELE<br>SERVITO CON FRENCH FRIES <b>DISPONIBILE CON PANE GLUTEN FREE</b> | 19 |
| BAGEL CON SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, SALSA TARTARA, MELA VERDE E GHERIGLI DI NOCE   | 21 |
| CHICKEN CAESAR SALAD   | 16 |
| FRENCH FRIES CON SALSE   | 8  |

**ANTIPASTI**

|  |    |
|--|----|
| INSALATA FREDDA DI FARRO E VERDURE DI STAGIONE, OLIVE DI IMPERIA CON CREMA DI MELANZANE ARROSTO E SESAMO TOSTATO | 15 |
| TARTARE DI SALMONE MARINATO, AGRUMI E MANGO  | 18 |
| CUORE DI INDIVIA, SPUMA VACCINA E CETRIOLO, PARMIGIANO, NOCI CARAMELATE E MELA GRANNY SMITH                      | 15 |

**PRIMI PIATTI**

|  |    |
|--|----|
| VELLUTATA DI CAROTE, PATATA MARABELLE CROSTINI GLUTEN FREE E NOCCIOLE TOSTATE        | 16 |
| MEZZO PACCHERO VERRIGNI CON RAGOUT ALLA NAPOLETANA                                   | 18 |
| RAVIOLO RIPIENO CON PARMIGIANA DI MELANZANE, CONCASSE' DI POMODORO FRESCO E BASILICO | 18 |
| RISO ACQUERELLO AL NERO, SEPIA MARINATA AL LEMONGRASS ED ERBA CIPOLLINA              | 19 |

**DALLA GRIGLIA** SERVITI CON PATATE NOVELLE ALLE ERBE E ZUCCHINE ALLA BRACE

|                            |    |
|----------------------------|----|
| FILETTO DI MANZO 300 GR CA | 29 |
| RIB EYE STEAK 350GR CA     | 28 |
| GAMBERONI DELL'ARGENTINA   | 23 |

**PIATTI FORTI**

|  |    |
|--|----|
| MILANESE DI VITELLO CON PANATURA PROFUMATA ALLE NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE<br>ACCOMPAGNATA DA PATAE NOVELLE AL TARTUFO NERO DI NORCIA | 28 |
| TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO SERVITO CON VERDURE ALLA BRACE<br>GUAZZETTO FREDDO DI OLIVE DI TAGGIA E POMODORI DI PACHINO            | 29 |

**DESSERT**

|  |    |
|--|----|
| TORTINI AL CIOCCOLATO CON CUORE DI CREME BRULE , CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA | 12 |
| TIRAMISU' HOME MADE  | 12 |
| CROSTATA CON FRUTTA DI STAGIONE E CREMA PASTICCERA                           | 12 |
| GELATO AL LATTE, CIOCCOLATO FONDENTE E CRUMBLE ALLE MANDORLE                 | 12 |

