

Menu del Giorno

PRIMI: (9,50)

- Insalatina di Cereali e riso Venere con verdure e Grana Padano a scaglie
*(1-3-7-8-9-11-13)
- Trofie di pasta fresca con salsa di San Marzano, crema di Burrata e Basilico
*(1-3-7-8-9-11-13)
 - Quadrotti agli Asparagi bianchi e verdi con Agretti di campo
*(1-3-7-8-9-11-13)
- Bauletti di Pesce Spada e Lime al burro di Malga e granella di Pistacchio
*(1-2-3-4-7-8-9-11-13-14) (+1.00)

SECONDI: (13,50)

- Fettina di Petto di Tacchino alla griglia su misticanza di verde e
glassa di Balsamico con patate al Rosmarino
*(1-3-6-7-8-9-11)
- Bresaola di Manzo su letto di rucola e grana Padano a Scaglie con verdure di stagione
*(1-3-6-7-8-9-11)
- POKE di Basmati e Venere con salmone affumicato, avocado, alghe Wakame, Pomodorini,
Edamame di soia, Carote, Mandorle e Sesamo bianco e nero con salsa Teriyaki
*(1-2-3-4-7-8-9-11-13-14) (+2.00)

INSALATONE: (11,50)

Base: Radicchio variegato, radicchio rosso, cappuccio, rucola, carote, pomodoro
Aggiungi 3 ingredienti a scelta:
Mais, olive taggiasche, Tonno, Carciofini trifolati, Mozzarella fior di latte,
Grana Padano, Edamer, Noci, Mela, Arancia, Avocado, Gamberetti, acciughe.

DESSERT: (4,50)

- La Dama dei Carraresi con la sua Crema
*(1-3-7-8)
- La crostata di confettura
*(1-3-7-8)
- Cheesecake ai Frutti rossi
*(1-3-7-8)
- Torta di Pinoli e crema al limone
*(1-3-7-8)
- Torta di Mele con Mandorle e cannella
*(1-3-6-7-8)
- La Sacher
*(1-3-6-7-8)

*Allergeni:

1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati;
9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. Lupino e derivati; 14. Molluschi e derivati

Alcuni prodotti per una corretta prassi igienico-sanitaria possono essere abbattuti e/o congelati o surgelati all'origine*.

Coperto 2.00 - Servizio Delivery 5.50 - Asporto 2,50