

# Menù Baby

*I Menù Baby sono comprensivi di bibita a scelta tra Acqua, Coca Cola, Fanta*

*Gli straccetti di filetto di pollo con panatura croccante e patatine fritte*

€ 9,00



*Hamburger di manzo di Scottona 120 gr.  
con pan brioche, cheddar, lattuga, patatine fritte*

€ 10,00



## Le Insalate

### Caesar Salad

*Lattuga romana, maionese alla senape antica,  
petto di pollo al vapore, bacon, crostini di pane e scaglie di Grana Padano d.o.p.*

€ 12,50



### Nizzarda

*Misticanza, acciughe, tonno pregiato in olio di oliva, fagiolini, uova sode e datterino*

€ 12,50



### Pokè vegetariano

*Riso integrale, edamame, philadelphia, mango, tofu, salsa teriyaki e cipolla croccante*

€ 12,50



Coperto 2,50

Restaurant Manager Arianna Baccinelli  
Chef Paolo Antuofermo

# Hamburger

I nostri hamburger sono serviti con patatine dippers

## Masuria

*Hamburger di manzo, bacon, cheddar, cipolla caramellata,  
maionese alla senape e lattuga romana,  
servito con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers*

€ 14,00



## Tonno

*Tagliata di tonno, mozzarella di bufala d.o.p., rucola,  
servito con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers*

€ 15,00



## Vegetariano

*Hamburger di verdure, cheddar, maionese al wasabi,  
servito con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers*

€ 13,00



Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale di sala; saremo lieti di consigliarvi.

In riferimento alle indicazioni dei prodotti senza glutine vi informiamo che, pur adottando le dovute precauzioni, potrebbe verificarsi una minima contaminazione.

# Antipasti

*Tartare di manzo con porcini scottati*

€ 14,00



Uova

*Code di gamberi in pasta kataifi  
serviti con panzanella tradizionale*

€ 14,00 • *Mezza porzione € 8,00*



Cereali

Crostacei

*Prosciutto crudo Zuarina, pan brioche tostato,  
marmellata speziata di pere*

€ 13,50 • *Mezza porzione € 7,50*



Uova

Latte e  
latticini

Cereali

*Branzino marinato, avocado  
e cialda di mais*

€ 13,50



Pesce

*Su richiesta la nostra cucina può proporre piatti con pasta senza glutine e con mozzarella senza lattosio*



SENZA GLUTINE



mozzarella senza lattosio

# Primi

Tagliolini verdi di pasta fresca allo scoglio

€ 14,50



Risotto qualità "Aquerello" all'aglio nero,  
crudo di gambero viola e pomodori confit

€ 15,00 *20 minuti di cottura*

*Disponibile anche per una persona (piu' € 1,50)*



Crostacei

Spaghettoni "Alberto Sordi"

con variazione di pomodoro mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

€ 13,50



Cereali

Latte e  
latticini

il PIATTO *fit*  
*ma buono*

**R**iso integrale "Zaccaria" saltato, code di gambero,  
filetto di pollo al vapore, verdure croccanti e curry

€ 13,50 • *Mezza porzione € 7,50*



Crostacei

Senape

# Secondi

Tutti i nostri secondi sono serviti con il loro contorno

*Entrecote di manzo alla piastra  
con patate arrosto*

€ 19,00



*Frittura di calamari, code di gamberi  
e verdure in tempura di farina di riso*

€ 20,00



*Filetto di vitello arrostito  
con millefoglie di verdure*

€ 19,00



*Trancio di tonno scottato,  
spinacino, noci pecan e citronette all'umeboshi*

€ 19,50



# Contorni

*Insalata fresca di stagione  
Patate al forno  
Patatine dippers  
Verdure alla griglia*

€ 4,00

# Dessert

I dessert sono preparati dalla nostra pasticceria

*Croccante alle mandorle,  
crema mascarpone e frutti di bosco*

€ 7,50



*Tiramisù' **R**evolution*

€ 7,00



*Zuppetta allo yogurt,  
mango e crumble al cacao*

€ 7,00



*Monoporzione di torta Caprese  
con sorbetto al cocco*

€ 7,50



*Pesche caramellate, noci pecan,  
sorbetto al passion fruit e zenzero*

€ 7,00



*Sorbetto alla frutta di stagione  
di nostra produzione*

€ 6,50