

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

€ 14,50



Tonno

Tagliata di tonno, bacon, maionese al wasabi, servito con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers

€ 15,00



Vegetariano

Millefoglie di verdure, mozzarella di bufala d.o.p., servito con pan brioche di nostra produzione e patatine dippers

€ 14,00



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

Salmone marinato, avocado e agrodolce al melograno

€ 14,00 • *Mezza porzione € 8,00*



*Variazione di verdure, crema salata,
biscotto al parmigiano reggiano d.o.p. e paprika affumicata*

€ 10,50



Piovra scottata, nduja e crostone di pane

€ 14,00 • *Mezza porzione € 8,00*



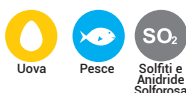
*Tartare di manzo, stracciatella, tartufo nero,
pan brioche alla vaniglia*

€ 13,50



Vitello tonnato al punto rosa, cialda croccante di mais e cipolla rossa di Tropea marinata

€ 13,00 • *Mezza porzione € 7,50*



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



Primi

Spaghetti monograno Felicetti alle vongole veraci

€ 16,00



Risotto qualità "Aquerello", porcini,
robiola e granella di fava di cacao

€ 14,00 20 minuti di cottura

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



Rigatone romano "Alberto Sordi"

con variazione di pomodoro mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

€ 13,50



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



Ravioli al brasato, spuma di pecorino affumicato e riduzione di "Coribante del Salento"

€ 13,00 • Mezza porzione € 7,50



Secondi

Tutti i nostri secondi sono serviti con il loro contorno

*Pancia di vitello laccata al miele,
lingotto di patate alle erbe aromatiche*

€ 16,50



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

€ 20,00



*Trancio di branzino arrostito,
pak choi scottato e salsa al curry*

€ 20,00



Fiandra di manzo con patate arrosto

€ 17,00

"Tutto tonno"

Tataki, olio cottura e katsuboshi, maionese vegana alla menta e verdure di stagione

€ 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

*Crostatina di pasta frolla, cremoso al cioccolato fondente,
arachide salata e lampone*

€ 7,50



*Tiramisù' **R**evolution*

€ 7,00



Torta di rose, salsa inglese alla liquirizia

€ 8,00



*Semifreddo allo yogurt,
salsa agli agrumi e crumble al cacao*

€ 7,50



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

€ 7,50



*Sorbetto alla frutta di stagione
di nostra produzione*

€ 6,50