

LUNCH



Toast classico

pane artigianale di grano duro, farcito con Asiago e prosciutto cotto

(1, 3, 7, 10, 12)

18

Tartare di tonno rosso e avocado

(1, 4, 6)

30

Hamburger di Sorana *Selezione Damini* 180g

servito con french fries

(1, 3, 7, 8, 11, 12)

32

Tartare di manzo

fonduta leggera di Castelmagno DOP e nocciole tostate e tartufo nero

(3, 7, 8, 9, 10)

32

Spuma di patate

false secole di manzo e funghi di bosco

(7, 9)

24

Orzotto mantecato

crema di zucca, verdure croccanti e chips di ortaggi

(1, 9)

28

Lattuga romana

tacchinella al vapore e salsa caesar

(1, 4, 7, 9)

26

Spaghetti di Gragnano

pomodoro San Marzano, crema di burrata e basilico

(1, 7, 9)

26

Mezzi paccheri di Gragnano

tonno rosso alla mediterranea

(1, 4, 9)

26

Insalatina di patate al lime

salmone affumicato e spinacetti

(1, 3, 4, 6, 11)

24

DESSERT



Tiramisù

(1, 3, 7)

15

Panna cotta al bicchiere crumble al cacao e frutti di bosco

(1, 7)

15

Selezione di sorbetti e gelati di nostra produzione

(3, 7, 8)

Un gusto 8

Due gusti 12

Tre gusti 16

Insalata di frutta e sorbetto del giorno

15

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

 Piatto vegano

 Senza lattosio

 Senza glutine

In quanto Azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca ed i prodotti di origine biologica e di provenienza locale.

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti, causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete. Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.



@palazzinagrassi

