


LUNCH



Toast classico
pane artigianale di grano duro farcito con Asiago e prosciutto cotto


(1, 3, 7, 10, 12)

18

Tartare di tonno rosso 
avocado e fagioli di soia

(1, 4, 6)

30

Orzotto mantecato 
crema di piselli, asparagi saltati e chips di fiori di zucca


(1, 9)

28

Hamburger di Sorana Selezione Damini 180g
servito con french fries

(1, 3, 7, 8, 10, 11)

32

Carpaccio di manzo 
fonduta leggera di Parmigiano Reggiano
30 mesi e asparagi marinati

(1, 4, 7, 9)

30

Lattuga romana
con 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
cacio, pepe e carciofi

(1, 7, 9)

26

Burger di tonno rosso 
accompagnato da tortino di patate e spinaci

(1, 4, 6, 7, 11)

38

Insalatina di pomodori al basilico
avocado e burratina fior di latte

(7)

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

