

# Il cibo è una delle più grandi gioie della vita...**godetevi il pasto!**



Si prega le gentile clientela di indicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze durante l'ordinazione.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti



#### La nostra Cucina

A pranzo proponiamo piatti classici, semplici e genuini e una selezione dei piatti creativi presi dalla proposta serale. Godetevi il gusto!

#### I Primi

Tagliolini al pesto di cime di rapa e gorgonzola dop, polline di salice bio (1, 3, 5, 7)	€ 13.00
Tortellini panna e prosciutto (1, 3, 7)	€ 12.50
Busiate siciliane al ragù bianco di vitello (1, 3, 7, 9)	€ 13.00
Maccheroni all'amatriciana (1, 3, 7)	€ 13.50
I Secondi	
Tagliata di Aberdeen Angus al sale affumicato e patate saltate	€ 18.00
Vitello tonnato con frutti e foglie di cappero (3, 4)	€ 18.00
Zuppa di patate, gamberi e verza al latte di cocco e peperoncino thai (2, 9)	€ 16.50
Trancio di merluzzo nordico in umido con purè di patate brasate (4, 7)	€ 18.00
Fritto di calamari e carote (1, 14)	€ 18.00

Scansiona il QR Code per vedere il menù della cena





# Piatti Veloci

Bacon Burger hamburger di nostra produzione, 200 g di manzo premium	€ 13.50
irlandese, servito in un soffice panino artigianale farcito con cheddar, cipolla caramellata,	
bacon croccante, salsa bbq e con patatine fritte (1, 6, 7, 11)	
Salmon sandwich pane ai cereali di nostra produzione farcito con salmone	€ 18.00
affumicato, rucola e maionese al miso (1, 3, 4, 6, 11)	
<b>Wok</b> riso jasmine saltato al wok con salsa teriyaki, gamberi, verdure fresche,	€ 14.00
peperoncino thai e anacardi tostati (2, 5, 6, 9)	
Fettine di pollo servite con pane croccante, pomodoro, salsa Caesar e insalata (1, 10)	) € 12.50
<b>Mediterranea</b> insalata misticanza, olive leccino, pomodoro, polpo, gamberi, tonno	€ 12.00
(2, 4, 14)	
Polpettine di verdure con chutney di mele e porro grigliato (1, 3)	€ 14.00



#### L'Impasto

Il nostro impasto è fatto con **Farina Intera**, la **farina bianca di Varvello** in collaborazione con **Molino Colombo**, prodotta con l'esclusivo metodo brevettato e naturale "Lavorazione Fedele". Farina Intera nasce dallo sviluppo di studi medici scientifici condotti dalle università di Pavia e Bologna, in collaborazione con gli Ospedali di Brescia e Verona, e riguardanti la relazione tra farine, carboidrati e indice glicemico.

#### FARINA INTERA RIDUCE L'IMPATTO GLICEMICO DEL 50%

Scansiona il QR CODE per scoprire tutti i dettagli







## **Dal Forno**

### Le Classiche

Margherita pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico (1, 6, 7)	€ 7.00
<b>Bufalina</b> pomodoro, mozzarella di bufala campana dop in uscita, olio EVO, basilico (1, 6, 7)	€ 9.50
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa caramellata (1, 4, 6,	7) € 9.00
Capricciosa pomodoro, mozzarella fior di latte,prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi (1, 6, 7)	)€ 13.00
Siciliana pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, olive leccino (1, 4, 6, 7)	€ 10.50
Vegetariana mozzarella fior di latte, funghi porcini, cime di rapa, carciofi, pomodori pizzutello	, € 13.00
semisecchi, rucola (1, 6, 7)	
Pugliese mozzarella fior di latte, pomodorini gialli semi secchi, olive leccino, cipolla rossa	€ 9.00
caramellata (1, 6, 7)	
Crudo e bufala mozzarella di bufala campana dop, pomodori pizzutello semisecchi,	€ 14.00
prosciutto Crudo di Parma dop "Galloni etichetta nera Gran Riserva" (1, 6, 7)	
Quattro formaggi mozzarella fior di latte, gorgonzola dop, stracchino, Grana Padano	€ 10.50
dop (1, 6, 7)	
<b>Ligure</b> pomodorini gialli e pomodori pizzutello semisecchi, stracchino, pesto di basilico (1, 6, 7)	€ 12.00
Calabrese pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabrese (1, 6, 7)	€ 9.00
Le Stagionali	
Boscaiola mozzarella fior di latte, crema al tartufo nero, funghi porcini, grana padano dop,	€ 13.00
rucola <i>(1, 6, 7)</i>	
Marinara mozzarella fior di latte, acciughe di Sciacca, olio EVO all'aglio, pomodori pizzutello	€ 12.50
semisecchi, bottarga di muggine e zeste di limone (1, 4, 6, 7)	
Patanegra lardo di patanegra, miele dell'azienda biologica Mi&Le, rosmarino e nocciole (1, 6)	€ 14.00
<b>Gricia</b> mozzarella fior di latte, pecorino romano dop, pepe, guanciale (1, 6, 7)	€ 13.00
Tirolese mozzarella fior di latte, stracchino, zucca, speck tirolese (1, 6, 7)	€ 13.00
Cantabrico stracciatella, pomodori pizzutello semisecchi e acciughe del Cantabrico (1, 4, 6, 7)	€ 14.50
Chic mozzarella fior di latte, pecorino romano dop, carciofi, gamberi (1, 2, 6, 7)	€ 14.50
Salsiccia e cime di rapa mozzarella fior di latte, salsiccia, pesto di cime di rapa e	€ 13.00
gorgonzola dop (1, 6, 7)	
Mortazza pomodorini gialli semisecchi, stracciatella, mortadella in vescica originale di	€ 13.00
bue (1, 6, 7)	
<b>Nordica</b> salmone affumicato, stracchino, uvetta, polline (1, 4, 6, 7)	€ 17.00
<b>Merlus</b> merluzzo mantecato, cipolla rossa caramellata, olive leccino <i>(1, 4, 6, 7)</i>	€ 14.50
moriazzo mantesato, sipolia 1000a sarameliata, silve lessilio (1, 4, 0, 1)	2 . 1.00