



MENU

PRIMI €9,00

Vellutata di fagioli con speck

Trofie con crema di zucchine e feta (1,7)

SECONDI €10,00

Arrosto tonnato con verdure al forno (3)

Insalatona di ceci

INSALATONE

INSALATA CAESAR €9,00

Insalata mista, crostini di pane, mais, pollo,
scaglie di grana e salsa caesar (1,3,7)

INSALATA GRECA €10,00

*Bulgur e Quinoa, tonno, pomodori, cetrioli,
feta (1,3,4,7)*

DOLCE €3,00

Crostata alle ciliegie

Torta della nonna

Crema al caffè

Biscottini misti

Possibilità anche d'asporto.

Contattare il numero +39 392 2895498

*PRODOTTO SURGELATO

PER GLI ALLERGENI CONSULTARE LA LISTA IN FONDO AL MENÙ



I NOSTRI PANINI

- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo
- Fontina €6,00
- Mozzarella €5,50
- Speck
- Brie

FOCACCE

- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo
- Fontina
- Mozzarella
- Speck
- Brie €6,00
- Maionese
- Ketchup
- Salsa rosa
- Pomodori

MAXI TOAST

- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo
- Fontina
- Mozzarella
- Speck €5,00
- Brie
- Maionese
- Ketchup
- Salsa rosa
- Pomodori



BIRRE

- Birra alla spina Vikings €3,00/€5,00
- Poretti 4 luppoli da 33cl
- Poretti 5 luppoli da 33cl €3,50

VINI ROSSI

- Primitivo di puglia IGP
- Pinot nero trentino DOC € 5,00
- Morellino di scansano Toscana DOCG

VINI BIANCHI

- Lugana DOC
- Vermentino di Sardegna contini € 5,00

BOLLICINE

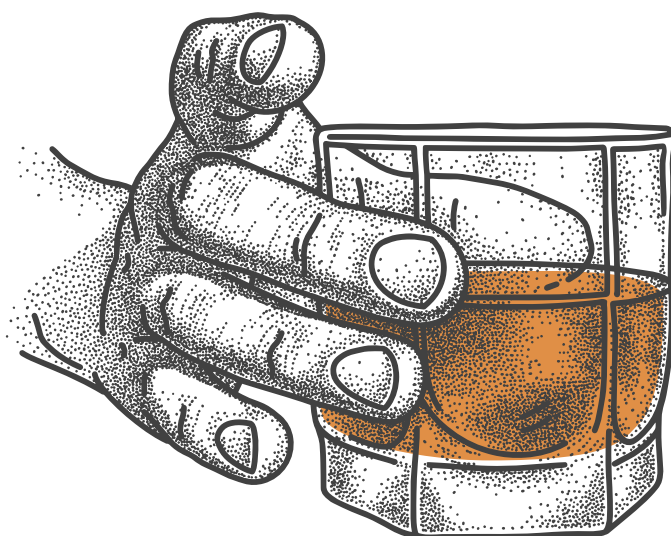
- Prosecco Valdobbiadene DOCG € 5,00



BEVANDE

- Acqua naturale/frizzante 0.50lt €1,40
- Bibite in lattina €3.00
- Succo di frutta €3.00
- Spremuta €3.50

AMARI E LIQUORI TUTTI A €3,00



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ibridati)
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg/mg/l
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati
15. Fave, favismo