



CARTA del PRANZO

LU-VE 12:00 - 14:00

BOWLS

CAESAR SALAD CON BOCCONCINI DI POLLO GRIGLIATO E SCAGLIE DI PARMIGIANO 19.-

RISO GIAPPONESE, GAMBERI, POMODORINI, CAROTE, CAVOLO ROSSO, MANDORLE TOSTATE E SALSA AGLI AGRUMI 21.-

RISO GIAPPONESE, POLLO, AVOCADO, ICEBERG, MAIS, POMODORINI E SALSA TERYIAKI 22.-

RISO GIAPPONESE, TONNO FRESCO MARINATO CON SALSA DI SOIA E LIME, EDAMAME, YOGURT GRECO, CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE, PERA E MELOGRANO 23.-

RISO GIAPPONESE, TOFU, AVOCADO, ICEBERG, MAIS, POMODORINI E SALSA TERYIAKI 22.- 

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 23.-

TAGLIATELLE AI PORCINI 24.-

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO CON IL SUO JUS 24.-

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI LUGANIGHETTA TICINESE 23.-

PIZZOCCHERI GRATINATI 22.-

SECONDI

ROASTBEEF DI MAGATELLO DI MANZO TIEPIDO CON LA SUA SALSA 32.- 

BURGER INTERNAZIONALE 29.- 

VEGAN BURGER 29.-  

TATAKI DI TONNO ROSSO CON SALSA AGLI AGRUMI E SOIA A PARTE 36.- 

PINSE

MARGHERITA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO 18.-

DIAVOLA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA 23.-

PARMIGIANA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, MELANZANE GRIGLIATE E SCAGLIE DI PARMIGIANO 20.-

CRUDO: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO E POMODORI SECCHI 24.-

DOLCI

CRÈME CARAMEL 8.-

TIRAMISÙ CLASSICO 9.-

STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA 10.-

SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI 3.50



CON CONTORNO



VEGANO

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.