



CARTA del PRANZO

LU-VE 12:00 - 14:00

BOWLS

RISO GIAPPONESE CON TONNO FRESCO, POMODORINI CHERRY, CAROTE A JULIENNE, CETRIOLI, AVOCADO, SALSA DI SOIA, MAIONESE PICCANTE E SEMI DI SESAMO 22.-

RISO GIAPPONESE CON TOFU, AVOCADO, MAIS, CETRIOLI, POMODORINI, PEPERONI, SALSA TERIYAKI SEMI DI SESAMO 22.- 

ANTIPASTI

CAESAR SALAD CON POLLO GRIGLIATO E COTTO A BASSA TEMPERATURA, UOVO SODO, CROSTINI DI PANE SCAGLIE DI GRANA E SALSA CAESAR 22.-

INSALATA VERDE CON RUCOLA 8.- 

INSALATA MISTA 10.- 

VELLUTATA DI ZUCCA CON BÜSCION DI CAPRA E MARMELLATA DI RIBES E CROSTONE DI PANE 14.-

PINSE

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

PINSA STAGIONALE: IDEATA DAL NOSTRO CHEF IN BASE AGLI INGREDIENTI STAGIONALI 22.-

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 25.-

LASAGNE ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA 22.-

GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA 23.- 

FARFALLE INTEGRALI AL TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CHERRY 24.-

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE MARINATO AL MERLOT TICINESE CON PECORINO STAGIONATO 24.-

SECONDI

BURGER INTERNAZIONALE CON PATATINE FRITTE 29.-

CORDON BLEU DI MAIALE CON FORMAGGIO D'ALPE E PATATINE FRITTE 34.-

IMPANATA DI MAIALE CON PATATINE FRITTE 28.-

POLENTA AI FUNGHI PORCINI 25.- 

VERDURE GRIGLIATE CON TOFU PIASTRATO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO - 23 

POLLO AL CESTELLO CON SALSA DELLO CHEF E PATATINE FRITTE 26.-

POLENTA TARAGNA CON SPEZZATINO DI CINGHIALE 24.-

DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 9.

CREMA CATALANA 10.-

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI CALDI 9.-

PANNA COTTA VEGANA AI FRUTTI ROSSI CALDI 9.- 

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.