



CARTA del PRANZO

LU-VE 12:00 - 14:00

BOWLS

CAESAR SALAD CON BOCCONCINI DI POLLO GRIGLIATO E SCAGLIE DI PARMIGIANO 21.-

RISO GIAPPONESE, GAMBERI, POMODORINI, CAROTE, CAVOLO ROSSO, MANDORLE TOSTATE E SALSA AGLI AGRUMI 23.-

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.- 

ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE DI POMODORI E MOZZARELLA DI BUFALA 18.-

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

PINSE

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

PINSA AUTUNNALE: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCA E SALSICCIA 22.-

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 23.-

FARFALLE INTEGRALI AL TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CHERRY 23.-

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

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

SECONDI

BURGER INTERNAZIONALE CON PATATINE FRITTE 29.-

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

POLENTA TARAGNA CON SPEZZATINO DI CINGHIALE 24.-

ROASTBEEF DI MAGATELLO DI MANZO FREDDO CON SALSA TARTARE CON PATATINE FRITTE 32.-

VEGAN BURGER CON PATATINE FRITTE 29.- 

FALAFEL DI CECI E BARBABIETOLE CON VERDURE GRIGLIATE E SALSA ALLO YOGURT 20.- 

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO 9.-

CRÈME BRÛLÉE 10.-

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.