

CARTA del PRANZO

LU-VE 12:00 - 14:00



BOWLS E INSALATE

RISO GIAPPONESE CON TONNO FRESCO, POMODORINI CHERRY, CAROTE A JULIENNE, CETRIOLI, AVOCADO, SALSA DI SOIA, MAIONESE PICCANTE E SEMI DI SESAMO 23.-



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

INSALATA VERDE CON RUCOLA 8.- 

INSALATA MISTA 10.- 

INSALATONA ESTIVA CON ANGURIA, FETA E MENTA FRESCA 17.- 

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

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 18.-

INSALATA CAPRESE CON POMODORO CUORE DI BUE, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO 17.- 

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, SALAMETTO NOSTRANO "MACELLERIA GIANOCCA" E GNOCCO FRITTO 21.-

PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CIALDA DI PARMIGIANO 25.-

GNOCCHI DI FARINA BONA FATTI IN CASA CON PESTO ALLA GENOVESE 22.- 

PARMIGIANA DI MELANZANE 23.- 

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ALLA PIGNATTA 28.-

GARGANELLI ALLA CORSARA 28.-

SECONDI

BURGER INTERNAZIONALE
180G DI CARNE DI FASSONA SPEZIATA AL PEPE DELLA TASMANIA, CHEDDAR, BACON, AVOCADO, POMODORO, INSALATA E SALSA BBQ DELLO CHEF CON PATATINE FRITTE 29.-

ROAST BEEF CON SALSA TARTARA E PATATINE FRITTE 32.-

VITELLO TONNATO CON PATATE AL FORNO 29.-

CORDON BLEU DI MAIALE CON FORMAGGIO D'ALPE E PATATINE FRITTE 36.-



TORTINO DI VERZA AL CUORE MORBIDO DI PATATE E TOFU CON OLIO PROFUMATO AL BASILICO E NOCI CROCCANTI 24.-

POLPO GRIGLIATO CON MAIONESE FATTA IN CASA AL LIME, PATATE NOVELLE E MANGO PIASTRATO 32.-

DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 9.

CREMA CATALANA 10.-

MOUSSE AL MASCARPONE CON SALSA ALLE FRAGOLE 9.-