



# 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 E SEMI DI SESAMO 22.-

INSALATA VERDE CON RUCOLA 8.- 

INSALATA MISTA 10.- 

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

## ANTIPASTI

CAPONATA SICILIANA CON PESCE SPADA 21.-

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO "MACELLERIA GIANOCCA" CON BÜSCION DI CAPRA MIELE E FRUTTA SECCA 21.-

## PRIMI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON CIALDA DI PARMIGIANO 25.-

PARMIGIANA DI MELANZANE 23.- 

GNOCCHI FATTI IN CASA CON GORGONZOLA, PERE MARINATE E NOCI 24.-

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE, POLPO E POMODORINO DATTERINO 28.-

MACCHERONI FAVE, PISELLI E CARCIOFI 21.- 

## 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.-

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.-

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE CON AGRETTI E GRATIN DI PATATE 28.-

## DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 9.

CREMA CATALANA 10.-

PANNA COTTA BICOLORE, VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO 9.-

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.