

ANTIPASTI

ALICI* PANATE 9
con pecorino e rucola

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 10
ripieni con zucchine alla romana e alici di Colluoure

CEVICHE DI TONNO E SALMONE* 12
con cipolla di Tropea, coriandolo, lime e salsa passion fruit

TRIPPA FRITTA 8
con tris di salse fatte in casa: maionese, ketchup e salsa verde

INSALATA DI POLLO ALLA PIASTRA 10
con riso venere, uovo sodo e verdure

POLPETTE DI MELANZANE 9
con salsa di pomodoro, verdure e rucola

CENA



PRIMI

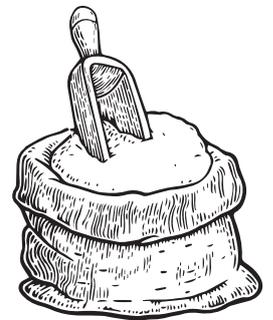
PICI DI GRANO SARACENO 11
fatti in casa alla gricia con fichi

TONNARELLI INTEGRALI FATTI IN CASA 15
cacio e pepe e tartufo

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 14
con gamberi*, cozze*, fave e zafferano

ORECCHIETTE FATTE IN CASA 10
alla norma

LINGUINE VERRIGNI ALLE VONGOLE VERACI 13
con pesto genovese fatto in casa



SECONDI

STRACOTTO DI BUFALA 15
con crema di carote, cipolla agrodolce e noci tostate

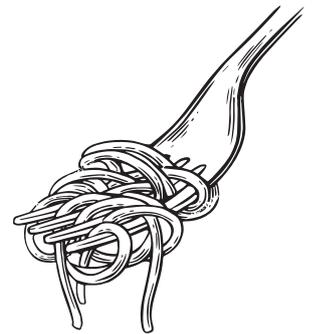
FILETTO DI SALMONE* ALLA PIASTRA 17
con scarola, uvetta, pinoli e salsa peperoni

TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED* 22
con patate fritte e salse artigianali

TONNO* SCOTTATO IN CROSTA DI CHIA 17
con insalata di zucchine, ravanelli, pomodori secchi e salsa passion fruit

SCHINITZEL DI POLLO 14
con patatine fritte artigianali e salsa tartare

POLPO ARROSTO 17
con purè di sedano rapa, patate, cialda al nero di seppia e olive di Gaeta



CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA 6
PATATE FRITTE FATTE IN CASA 6
FRIARELLI 6

CICORIA RIPASSATA 6
INSALATA DI SCAROLA RIPASSATA 6
INSALATA DELLO CHEF 9



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

GELATI E FRUTTA

COPPA GELATO 6

max tre gusti: cioccolato, valigia, crema, fragola, banana, caffè

COPPA PRIMAVERA 7

gelato alla crema, panna montata e fragole fresche

TAGLIATA DI FRUTTA 8

servita con gelato alla crema artigianale

LA DAMA BIANCA 6

gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

IL CAFFÈ DI LIEGI 6

gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

CAFFÈ GOLOSO

CAFFÈ GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

CAPPUCCINO GOLOSO 7

servito con selezione di pasticceria

CIOCCOLATA GOLOSA 8

servita con selezione di pasticceria

TÈ GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

DOLCI DEL BANCO



CHEESECAKE CLASSICA 6

TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA 6

CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO 6

TARTELLETTA DI FRUTTA E CREMA 6

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TORTA DI MELE E CREMA 6

CAPRESE 6

TORTA DI PERE E MANDORLE 6

PANNACOTTA AI LAMPONI 6



DOLCI EXPRESS

BAVARESE FRAGOLE E LIME 7

servito con crumble croccante e menta fresca

CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 6

Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7

Torta al cioccolato fondente servito con fragole fresche e coulis di fragole

NEW YORK CHEESE CAKE 7

Cheesecake cotta al forno, servita con lamponi e coulis di frutti di bosco

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 8

Choux artigianali ripieni di gelato alla crema fatto in casa serviti con crema chantilly e cioccolato fondente valrhona del madagascar tiepido

CRUMBLE DI MELE CALDO 8

con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

WAFFLE ROYALE 8

servito con gelato alla crema, chantillye cioccolato fondente di Valrhona e pere caramellate



*In base alle attuali normativi i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo.

In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.