

ANTIPASTI E INSALATE

TARTARE DI MARANGO* FATTA IN CASA 12
con senape all'antica, cetriolini e salsa passion fruit

POLPETTE DI MELANZANE 9
con salsa di pomodoro e verdure

MACCO DI FAVE 8
con cicoria ripassata e ricotta salata

CROCCHETTE DI CECI 9
servite con salsa di yogurt, prosciutto crudo e indivia riccia

ALICI* IMPANATE 9
servite con pecorino e rucola

INSALATA DI SEPIE* 12
alla piastra con fagiolini, rucola, cipolla e hummus di ceci

PRANZO



PRIMI

PICI DI GRANO SARACENO 12
fatti in casa alla gricia con zucca e castagne

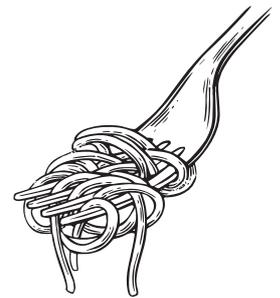
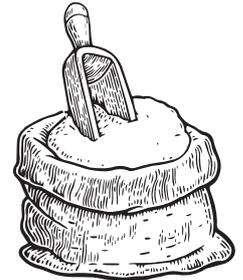
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 12
con gamberi*, cozze e fave

PAPPARDELLE INTEGRALI FATTE IN CASA 12
con anatra, asparagi e pomodori secchi

BUCATINI ALL' AMATRICIANA ROMANI DE ROMA 10
con bucatini del pastificio Verrigni

ORECCHIETTE FATTE IN CASA 10
alla norma

SPAGHETTI VERRIGNI 11
cacio e pepe e carciofi



SECONDI

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

BACCALÀ MANTECATO E GAMBERI ALLA PIASTRA* 15
con tempura di fiori di zucca

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

FILETTO DI SALMONE* 17
alla piastra con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne

SCHINITZEL DI POLLO 14
con patatine fritte artigianali e salsa tartara artigianali

STRACOTTO DI BLACK ANGUS 16
con purè di patate e cipolla agrodolce

VUOI ANCHE
UN CONTORNO?



BURGERS E PANINI

NECCI BURGER 13
angus marezzato con pomodoro, cipolla caramellata, insalata, provola affumicata, servito con patate fritte e salse artigianali

PASTRAMI SANDWICH 12
carne di Black Angus affumicata, con senape, maionese artigianale e cetriolini, servito con patate fritte e salse artigianali

CHICKEN ROYAL 11
bistecca di coscia di pollo con avocado, uovo sodo e lattuga, servito con patate fritte e salse artigianali

PANINO VEGETARIANO 10
con melanzane marinate, hummus di ceci e primo sale, servito con patate fritte e salse artigianali

CONTORNI

**INSALATA DI FINOCCHI
E ARANCIA 6**

**PATATE FRITTE
FATTE IN CASA 6**

FRIARELLI 6

CICORIA RIPASSATA 6

SCAROLA RIPASSATA 6

INSALATA MISTA 9



Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

FORMULE

IL BRUNCH (TUTTI I GIORNI) 18

Pastrami sandwich di Black Angus

oppure

Uova, bacon croccante, english muffins

+ Patate fritte artigianali

+ Waffle fatto in casa oppure Dolce del banco

MENU PRANZO (DA LUNEDÌ A VENERDÌ, NO FESTIVI)

Antipasto Vegetariano o Insalata + acqua 0,5 + calice di vino + caffè **13**

Primo + acqua 0,5 + caffè **10**

Primo + acqua 0,5 + calice di vino + caffè **13**

Primi a scelta tra: Amatriciana, Cacio e Pepe e Gricia

Vini del Mese

BIANCO

Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio

CALICE 5 / BOTTIGLIA 20

BOLLICINE

Rosalinda, met classico rosè

CALICE 8 / BOTTIGLIA 34

ROSATO

Maggese, Sangiovese, Toscana

CALICE 5 / BOTTIGLIA 20

Rosso

Pécharmant, Cateau de Biran, Francia

CALICE 8 / BOTTIGLIA 34



Happy End

MOSCATO D'ASTI 5

'20 Ghiga AT Moscato

MALVASIA 8

Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari

LA BELLA ESTATE 6

'18 T.da Vino CN Moscato Pas

PASSITO 8

Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo

CAPITOLIUM 6

'17 S'Andrea LT Moscato Terracina

MONBAZILLAC 8

'15 Alard F Semil. Sauv. Musc

VIN SANTO 7

'15 T montellori FI Trebbiano

SAUTERNES 8

'18 Landion F Semillon

RECIOTO 7

'14 Gnirega VE Valpolicella

PORTO KOPKE 8

10 years, Portogallo



GELATI E FRUTTA

COPPA GELATO 6

max tre gusti: cioccolato, valigia, crema, caffè

TAGLIATA DI FRUTTA 8

servita con gelato alla crema artigianale

LA DAMA BIANCA 7

gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso

IL CAFFÈ DI LIEGI 7

gelato al caffè, panna montata e caffè espresso

CAFFÈ GOLOSO

CAFFÈ GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

CAPPUCCINO GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

CIOCCOLATA GOLOSA 8

servita con selezione di pasticceria

TÈ GOLOSO 8

servito con selezione di pasticceria

DOLCI DEL BANCO



CHEESE CAKE CLASSICA 6

TARTELLETTA A LIMONE MERINGATA 6

CRUMBLE PERE 6 E CIOCCOLATO

TARTELLETTA DI CREMA 6 E FRUTTA

TIRAMISÙ CLASSICO 6

TORTA DI MELE E CREMA 6

CAPRESE 6

TORTA DI PERE E MANDORLE 6

PANNACOTTA AI LAMPONI 6



DOLCI EXPRESS

CRÈME BRÛLÉE ALL'ARANCIA 7

Crème brûlée artigianale con latte aromatizzato alle arance

PANGOCCIOLE DEL NOSTRO FORNO 7

Servite con panna e gelato crema e cioccolato

NEW YORK CHEESE CAKE 8

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

CRUMBLE DI MELE CALDO 9

con mele Smith, gelato artigianale alla crema e panna

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 8

Torta al cioccolato fondente servito con frutti di bosco e coulis di fragole

WAFFLE ROYALE 9

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

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR 9

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



*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.