# PRANZO

## 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 verdurine

Panzanella 9
con formaggio Comtè

Crocchette di ceci 9
servite con salsa di yogurt, prosciutto crudo e indivia riccia

Alici* Panate 9
servite con pecorino e rucola

Insalata di Pomodori Torpedino 9
con bufala e alici di Collioure

## PRIMI

Pici di Grano Saraceno 11
fatti in casa con fagiolini, patate e pesto alla genovese

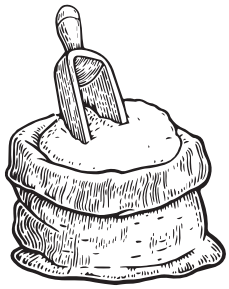
Gnocchi di patate fatti in casa 13
con vongole e pistacchio

Pappardelle Integrali fatte in casa 11
cacio e pepe con pere

Bucatini all' amatriciana romani de Roma 10
con bucatini del pastificio Verrigni

Tridente al Dente Verrigni 14
con vongole veraci e zafferano

Gazpacho 10
con bufala e gamberi*



## SECONDI

Tonno* scottato in crosta di chia 17
con insalata di agretti, ravanelli e passion fruit

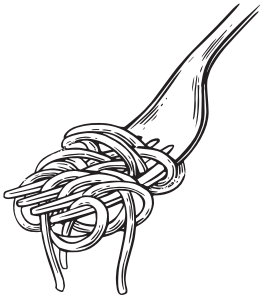
Baccalà mantecato e Gamberi alla piastra* 15
con tempura di fiori di zucca

Tagliata di Manzo Danese Dry Aged* 22
con patate fritte e salse artigianali

Pesce Spada* alla piastra 17
con scarola, uvetta, pinoli e salsa di peperoni agrodolce

Schinitzel di Pollo 14
con patatine fritte artigianali e salsa tartare

Straccetti di Carne di Bufalo 17
con rucola, pomodorini e bufala



## 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 coscio 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

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

VUOI ANCHE UN CONTORNO?

## CONTORNI

Insalata di finocchi e arancia 6

Patate Fritte fatte in casa 6

Friarelli 6

Cicoria ripassata 6

Scarola ripassata 6

insalata mista 8

## GELATI E FRUTTA

**Coppa Gelato 6**
max tre gusti: cioccolato, valiglia, crema, fragola, banana, caffé

**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

CHEESCAKE 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 artiginali riepieni 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 delll'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 servizo.

# FORMULE

### Il Brunch (tutti i giorni) 17
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
Verdello, Poggio Lupo, Umbria
calice 5 / bottiglia 20

### Bollicine
Champagne Pas dosé Mondet
calice 10 / bottiglia 50

### Rosato
Miraval, Provenza, Francia
calice 6 / bottiglia 26

### Rosso
Lagrein, Castel Sallegg, Alto Adige
calice 6 / bottiglia 26

## Happy End

### Moscato d'Asti 5
'20 Ghiga AT Moscato

### La Bella Estate 6
'18 T.da Vino CN Moscato Pas

### Capitolium 6
'17 S'Andrea LT Moscato Terracina

### Vin Santo 7
'15 T montellori FI Trebbiano

### Recioto 7
'14 Gnirega VE Valpolicella

### Malvasia 8
Passita '13 Ufala ME Malv. Lipari

### Passito 8
Pantelleria '19 Solidea ME Zibibbo

### Monbazillac 8
'15 Alard F Semil. Sauv. Musc

### Sauternes 8
'18 Landion F Semillon

### Porto Kopke 8
10 years, Portogallo