

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

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

PRANZO



PRIMI

PICI DI GRANO SARACENO 11
fatti in casa con fagiolini, patate e pesto alla genovese

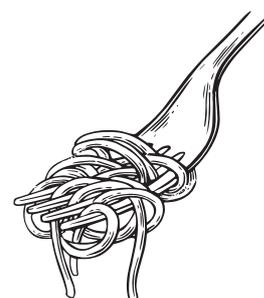
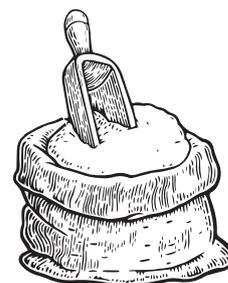
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 13
con vongole e pistacchio

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

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 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

CONTORNI

**INSALATA DI FINOCCHI
E ARANCIA 6**

**PATATE FRITTE
FATTE IN CASA 6**

FRIARELLI 6

CICORIA RIPASSATA 6

SCAROLA RIPASSATA 6

INSALATA MISTA 8



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.

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

Riflessi, Malvasia/Trebbiano, Lazio
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

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

