

# 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

**BOTTARELLA 10**  
con prosciutto di Parma 20 mesi, fichi, Philadelphia e rucola

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

**ALICI\* PANATE 9**  
servite con pecorino e rucola

**INSALATA DI RISO VENERE 8**  
con verdure e cacio ricotta alla piastra

# PRANZO



## PRIMI

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

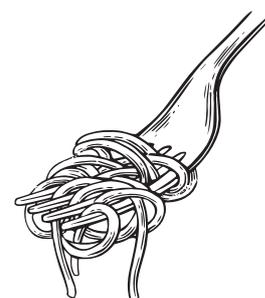
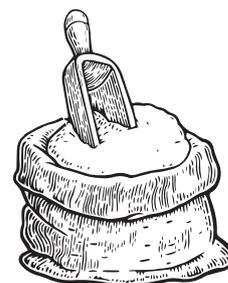
**GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA 12**  
con gamberi\*, cozze e fave

**PAPPARDELLE INTEGRALI FATTE IN CASA 11**  
alla gricia con fichi

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

**ORECCHIETTE FATTE IN CASA 10**  
alla norma

**SPAGHETTI AFFUMICATI 12**  
con seppia\*, peperoni canditi e mollica tostata



## 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

**TATAKI DI SALMONE\* 16**  
con pesca cotta, fichi e salsa yogurt

**SCHINITZEL DI POLLO 14**  
con patatine fritte artigianali e salsa tartare

**STRACOTTO DI CARNE DI BUFALA 15**  
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 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) 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

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

