

PRANZO





ANTIPASTI E INSALATE

PRANZO

TARTARE DI SALMONE E TONNO* con avocado, salsa passion fruit e rucola.....	€11
POLPETTE DI MELANZANE con salsa di pomodoro e verdure.....	€9
PANZANELLA con stracciatella di Andria	€9
CROCCHETTE DI CECI servite con salsa di yogurt, prosciutto crudo e indivia riccia	€9
ALICI* PANATE E TEMPURA DI FICHI con cipolla caramellata.....	€9
INSALATA DI RISO VENERE con primosale e verdure.....	€8

PRIMI

PICI DI GRANO SARACENO fatti in casa alla gricia con fichi.....	€12
TONNARELLI DI VERZA ROSSA fatti in casa, con salsiccia e crema di funghi champignon.....	€10
PENNE con nduja, pmodorini, olive di Gaeta e crema di bufala	€10
BUCATINI ALL'AMATRICIANA romani de Roma con bucatini del pastificio Verrigni.....	€10
LINGUINE ALLE VONGOLE con pesto di pistacchi, con linguine del pastificio Verrigni.....	€13
ORECCHIETTE fatte in casa con tonno*, pomodoro, melanzane, uvetta e pinoli.....	€11

SECONDI

FILETTO DI SPIGOLA* alla piastra con acqua di mare, pomodoro e melanzana arrosto.....	€15
BACCALÀ MANTECATO E GAMBERI ALLA PIASTRA* con tempura di fiori di zucca	€15
TAGLIATA DI MANZO DANESE "DRY AGED" con patate fritte e salse artigianali	€18
FILETTO DI SALMONE* alla piastra, scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne secche	€15
SCHNITZEL DI POLLO con patatine fritte e salsa tartara artigianali	€14
CALAMARI ALLA PIASTRA* con primosale panato e gazpacho di avocado.....	€16

BURGERS E PANINI



NECCI BURGER€12
 Angus mazzato con pomodoro, cipolla caramellata, insalata, provola affumicata, servito con patate fritte e salse artigianali

PASTRAMI SANDWICH€11
 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 FINOCCHI E ARANCE.....	€6
FRIARELLI	€6
CICORIA RIPASSATA	€6
SCAROLA RIPASSATA	€6

CAFFE' GOLOSO

servito con selezione di mignon e biscotti della casa€7

*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzie e 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.

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%



CAFFÈ, GELATI E FRUTTA

PRANZO

CAFFÈ GOLOSO <i>servito con selezione di mignon e biscottotti della casa</i>	7
IL CAFFÈ DI LIEGI: <i>gelato al caffè, panna montata e caffè espresso</i>	6
LA DAMA BIANCA: <i>gelato alla vaniglia, panna montata e cioccolato fondente fuso</i>	6
COPPA GELATO <i>Gusti: cioccolato, vaniglia, crema, pistacchio, fragola, limone, caffè</i>	5
TAGLIATA DI FRUTTA <i>servita con gelato alla crema artigianale</i>	7



DESSERT ESPRESSI



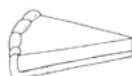
CRÈME BRULÉE ALL' ARANCIA 6
Crème brûlée artigianale con latte all' arancia

MORBIDOSO AL CIOCCOLATO CALDO 7
Torta al cioccolato fondente servita con fragole fresche e coulis di fragole

BAVARESE DI FRAGOLE E LIME 7
Servita con crumble croccanti, crema al lime e menta fresca

PROFITEROLES AL 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



DOLCI DEL BANCO



CHEESECAKE	6	TIRAMISÙ	6
TARTELLETTA AL LIMONE MERINGATA	6	TORTA DI MELE CREMA	6
CRUMBLE DI PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO	6	CAPRESE DI MANDORLE E CIOCCOLATO	6
TARTELLETTA DI FRUTTA CON CREMA	6	TORTA DI PERE, MANDORLE E CIOCCOLATO.....	6
		PANNACOTTA AI LAMPONI	6

HAPPY END

MOSCATO D'ASTI (<i>Piemonte</i>)	5	PASSITO Moscato Lipari (<i>Sicilia</i>).....	8
LA BELLA ESTATE Moscato passito, (<i>Piemonte</i>)	6	SAUTERNES Semillon (<i>Francia</i>).....	8
VIN SANTO Sangiovese (<i>Toscana</i>).....	7	MONBAZILLAC Semillon (<i>Francia</i>).....	8
RECIOTO Valpolicella (<i>Veneto</i>)	7	PORTO KOPKE 10 YEARS (<i>Portogallo</i>)	8
CAPITOLIUM moscato di Terracina (<i>Lazio</i>).....	6		