

M E N U P R A N Z O



Spuma di patate

funghi porcini,
foie gras al Madera,
seppie in nero alla veneziana
20

Toast classico con pane artigianale
farcito con Asiago e culatello cotto
18

Club sandwich con il nostro pane di grano duro,
tacchino al vapore, bacon,
uovo, lattuga e pomodoro
28

Involtino di pane all'avena
con prosciutto crudo di Parma 30 mesi, mozzarella e
ortaggi croccanti
26

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

Involtino di pane all'avena con tonno rosso
appena scottato, mozzarella, olive e pomodorini

28

Battuta di manzo "Selezione Damini",
senape al miele e crostini di pane al timo

26

Insalatina tiepida di tacchino con funghi di bosco

22

Insalata di pomodori datterino,
avocado e burratina fior di latte

22

Spaghettono di grano duro
al pomodoro San Marzano e basilico

24

Steak di salmone con verdure appena scottate

32

Tagliata di filetto con spuma di zucca
e spinaci appena saltati

38

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.

DESSERT

Tiramisù

15

Cheesecake ai frutti di bosco
al cucchiaio

15

Insalata di frutta

15

Selezione dei nostri sorbetti di frutta
e gelati fatti al momento

Un gusto 8

Due gusti 12

Tre gusti 16

Informiamo la nostra gentile clientela che i nostri piatti possono contenere particolari ingredienti,
causa di reazioni allergiche o non compatibili con diete.

Vi invitiamo pertanto a segnalare al cameriere eventuali allergie e a consultare l'apposita tabella degli ingredienti. Reg. CE 1169/2011
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad un congelamento
all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche.