

CROSTONI

€ 9

- baccalà mantecato e cipolla rossa in agrodolce (1,4,12)
- salsiccia e stracchino (1,7)
- battuta di manzo, raspadura e glassa di aceto balsamico (1,7,12)
- squacquerone, cavolo nero e cipolla caramellata (1,7,12)
- robiola, asparagi saltati e mandorle tostate (1,7,8)

FOCACCE

€ 10

- cicoria, alici e straciatella (1,7,4)
- pastrami e maionese all'erba cipollina (1,3,12)
- guanciale, asparagi e pecorino (1,7)
- camembert e porro saltato (1,7)

DALLA CUCINA

- tartare di tonno* con lime, straciatella e pepe rosa (4,7) € 15
- mondegghili con maionese alla gremolada (1,3,7,12) € 11
- french toast con tartare di manzo e salsa tartara (1,7,12) € 11
- battuta di manzo con cipolla in agrodolce e polvere di capperi (12,14) € 14
- polpette al pomodoro (1,7,3,9) € 12
- tagliere di crudo di Parma con focaccia (1) € 12
- baccalà mantecato con pane carasau e salvia croccante (1,4,12) € 13
- crocchette* di jamon iberico (1,2,3,4,6,7,14) € 8
- pioppini* croccanti in tempura (1) € 7
- porcini* impanati con maionese all'erba cipollina (1,3) € 8
- tagliere di salumi e formaggi (1,7,12) € 15
- toast croccante con pastrami squacquerone e cipolla caramellata (1,3,7,12) € 10
- speck d'anatra € 9
- giardiniera (12) € 6
- patate al forno € 6
- caponata siciliana (8,9,12) € 6
- hummus di ceci (11,12) € 7

PIATTI PRINCIPALI

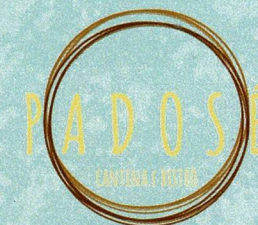
- risotto con sedano rapa, salsiccia, castelmagno e riduzione di vino rosso (3,7,9,12) € 20
- vellutata di fave con cicoria ripassata e crumble di pane (1) € 15
- linguine con emulsione all'aglio nero e tartare di gambero rosso (1,2,12) € 23
- cannelloni con guanciale, besciamella e crema di piselli (1,3,7,12) € 16
- costine* al bbq cotte a bassa temperatura (3,4,5,6,7,11,12,14) € 22
- polpo* scottato con crema di sedano rapa e cicoria ripassata (4,7,9) € 23
- guancia di manzo brasata con purè di patate (1,7,12) € 20

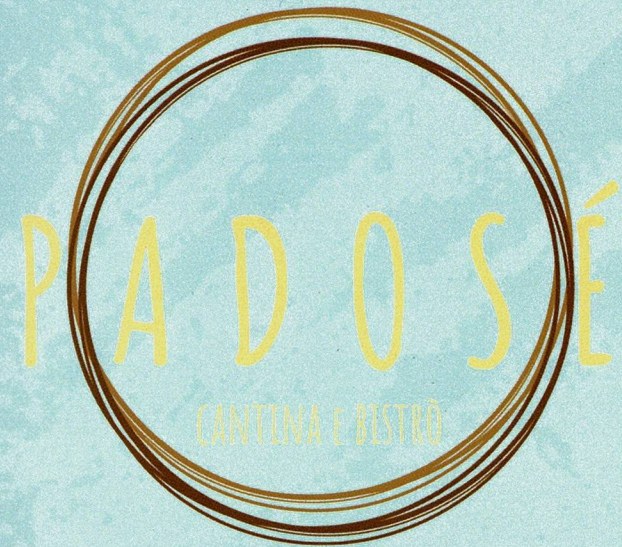
BEVANDE

- ACQUA MICROFILTRATA Naturale o Gasata (0,75) € 2,5
- CAFFÈ € 2
- BIBITA € 4
- BIRRA ARTIGIANALE € 7

- COPERTO € 2,5

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA
I DOLCI DEL GIORNO





MENÙ

L'elenco dei 14 allergeni principali, come definito dal regolamento UE 1169/2011

- [1] **CEREALI** contenenti glutine
- [2] **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- [3] **UOVA** e prodotti a base di uova
- [4] **PESCE** e prodotti a base di pesce
- [5] **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- [6] **SOIA** e prodotti a base di soia
- [7] **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- [8] **FRUTTA A GUSCIO**
- [9] **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- [10] **SENAPE** e prodotti a base di senape
- [11] **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- [12] **ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti
- [13] **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- [14] **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

PRODOTTO VEGANO

In caso di allergie, è essenziale comunicare la propria condizioni per evitare reazioni avverse. La contaminazione incrociata non può essere completamente eliminata.

Ci riserviamo di modificare prodotti a seconda della disponibilità, per allergeni aggiornati chiedere al personale.

**Prodotto che potrebbe essere surgelato.*

Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere nichel e altri allergeni per contaminazione incrociata.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, ai sensi del D. Lgs 231/17