

## GLI SPECIALI DEL GIORNO

TAGLIERE CON PINSA ROMANA FARCITA CON BUFALA, DATTERINI,  
PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA 13€

CHOPPING BOARD WITH PINSA STUFFED WITH BUFALA MOZZARELLA,  
DATTERINI TOMATOES, HAM AND ROCKET SALAD 13€  
(Lattosio/lactose – glutine/gluten)

MISTICANZA BIOLOGICA CON VERDURE CROCCANTI, POMODORINI E OLIVE  
TAGGIASCHE 7€  
BIOLOGIC SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES, TOMATOES AND TAGGIASCA OLIGES  
7€

HUMMUS DI POMODORI CONFIT, CROSTONE DI PANE INTEGRALE, VERDURE JULIENNE,  
STRACCIATELLA 13€

CONFIT TOMATOES HUMMUS, INTEGRAL BREAD, JULIENNE CUTTED VEGETABLES,  
STRACCIATELLA CHEESE 13€  
(Lattosio/lactose – glutine/gluten)

### PRIMO

TORTELLINI EMILIANI DI CARNE (in collaborazione con FINI) IN BRODO 12€

MEAT STUFFED TORTELLINI IN BROATH 12€

(Glutine/gluten, Uova, egg, Aglio, Lattosio/lactose, dried fruit, Soia/soy, Senape)

TORTELLONI CACIO E PEPE (in collaborazione con FINI) CON BURRO, SALVIA E  
GUANCIALE CROCCANTE 15€

CACIO AND PEPE TORTELLONI (PASTA) WITH BUTTER, SAGEBRUSH AND  
CRISPY BACON SAUCE 15€

(Lattosio/lactose, Glutine/gluten, Uova, egg)

RISOTTO ALLA MILANESE 15€

MILANESE WITH SAFFRON) RISOTTO 15€

(Lattosio, lactose)

### SECONDO

FILETTO DI BRANZINO CON PIANURA DI PISTACCHI ED ERBETTE COLORATE  
RIPASSATE 20€

SEABASS FILLET WITH PISTACHIOS AND COLORED HERBS SAUTEED WITH  
GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER 20€

(Pesce/Fish, Frutta secca/dried fruit)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON PATATE AL FORNO E FOGLIE DELL'ORTO  
20€

SIRLOIN MEAT CUT WITH BAKED POTATOES AND GARDEN LEAVES 20€

TENERA COSCIA D'ANATRA CBT AL SENTORE D'ARANCIA E IL SUO FONDO  
CON PURE' DI PATATE €19

SOFT DUCK LEG COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH HINTS OF ORANGE  
AND SMASHED POTATOES €19

(Lattosio/lactose)

## **CONTORNO**

PATATE AL FORNO 5€

BAKED POTATOES 5€

BROCCOLI RIPASSATI CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO 5€  
BROCCOLI WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER

## **DOLCE**

TORTE DELLA CASA 5€

HOMEMADE CAKES 5€

(Glutine, lattosio/ Gluten, lactose, Uova/egg)

BONET ALLA PIEMONTESE CON PANNA MONTATA 5€

PIEMONTESE BONET WITH WHIPPED CREAM 5€

(Lattosio/lactose)

TORTINO AL CIOCCOLATO VEGANO CON GRANELLA DI NOCCIOLE E COULIS AI  
FRUTTI DI BOSCO 5€

VEGAN CHOCOLATE CAKE WITH HAZELNUT GRAINS AND BERRIES COULIS 5€

COPERTO 2€ (INCLUDE PANE)

CAFFE' 1,5€

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE IN VETRO DA 50 cl 2,00€

ACQUA NATURALE FRIZZANTE IN VETRO da 75 cl 3,00€

\* PER ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO

\*\*PER AGGIUNTE O PIATTO ABBONDANTE: 2€

\*\*\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

