

bistroBASE

MENÙ PRANZO

Gli speciali del giorno



**Tagliere con pinsa romana farcita con bufala,
datterini, prosciutto crudo e soncino**

Chopping board with pinsa stuffed with bufala
mozzarella, datterini tomatoes, ham and soncino salad

€13

(Lattosio/lactose – glutine/gluten, tracce di frutta secca/dried fruit)

**Misticanza biologica con verdure croccanti,
pomodorini e olive taggiasche**

Biologic salad with crunchy vegetables, tomatoes and
taggiasca olives

€7

**Hummus di pomodori confit, crostone di pane
integrale, verdure julienne, straciatella**

Confit tomatoes hummus, integral bread, julienne
cutted vegetables, straciatella cheese

€13

(Lattosio/lactose – glutine/gluten)

Primi piatti



Tortellini emiliani di carne in brodo

Meat tortellini in broth

(latte/milk, uova/eggs, aglio/garlic, glutine/gluten, frutta a guscio/dried fruits, senape/mustard, soia/soy)

In collaborazione con FINI

€12

Tortelloni cacio e pepe con burro, salvia e guanciaiale croccante

Cacio and pepe tortelloni (pasta) with butter, sagebrush and crispy bacon sauce

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

In collaborazione con FINI

€12

Risotto alla milanese

Milanese (with saffron) risotto

(Lattosio/lactose)

€15

Secondo



Filetto di branzino con pianura di pistacchi ed erbe colorate ripassate

Seabass fillet with pistachios and colored herbs sauteed with garlic, oil and chili pepper

(Pesce/Fish, Frutta secca/dried fruit)

€20

Tagliata di controfiletto con patate al forno e foglie dell'orto

Sirloin meat cut, kajun spices, baked potatoes and garden leaves

€20

Tenera coscia d'anatra cbt al sentore d'arancia e il suo fondo con pure' di patate

Soft duck leg cooked at low temperature with hints of orange and smashed potatoes

(Lattosio/lactose)

€19

Contorno



Broccoli ripassati con aglio, olio e peperoncino

Broccoli sautéed with garlic, oil and chilli pepper

€5

Patate al forno

Baked potatoes

€5

Dolce



Torte della casa

Homemade cakes

(glutine/gluten, lattosio/lactose, uova/eggs)

€5

Bonet alla piemontese con panna montata

Piedmontese bonet with
whipped cream

(lattosio/lactose)

€5

Tortino al cioccolato con granella di nocciole e coulis ai frutti di bosco

Chocolate cake with hazelnut grains
and berries coulis

(Lattosio/lactose, nuts)

€5

Coperto (include pane)

€2

Caffè

€1,5

Acqua naturale o frizzante in vetro da 50 cl

€2

Acqua naturale frizzante in vetro da 75

€3

* per allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio

**per aggiunte o piatto abbondante: 2€

*** alcuni prodotti potrebbero essere congelati