

ANTIPASTI

-  **Piramide di verdure**  € 12,00
zucchine e melanzane alla griglia, scamorza fusa e concassè di pomodori
- Insalatina di calamari***  € 16,00
con verdure croccanti e salsa citronette
- Carpaccio di carne salada**     € 14,00
con pane Carasau e crema di caprino

PRIMI PIATTI

- Fusilli avellinesi**      € 15,00
con crema di zucchine e gamberi* saltati al vino bianco
-  **Gnocchi di patate al ragù vegetariano**    € 12,00
con pomodoro San Marzano e Grana Padano Riserva
- Mezze penne rigate**      € 14,00
con pesto di pomodorini secchi e salsiccia luganega
-  **Risotto alla milanese**    € 15,00
riso Carnaroli, pistilli di zafferano e Grana Padano D.o.p. (piatto tipico milanese)

INSALATONE

- Pollo e verdure alla griglia** € 16,00
con misticanza, pomodoro e carote
- Tonno pinna gialla al sesamo**   € 19,00
con misticanza, pomodoro e carote

SECONDI di PESCE

- Fish and Chips**      € 19,00
baccalà* dissalato, patate fritte e maionese
- Pescato del giorno**    **Prezzo secondo mercato**
selezione del nostro chef dei prodotti più freschi del mercato

SECONDI di CARNE

Scaloppina di pollo al Gorgonzola
con granella di pistacchi e patate al forno



€ 18,00

Tagliata di manzo
con rucola, pomodorini e Grana Padano 24 mesi



€ 23,00

Cotoletta alla milanese
rucola e pomodorini (piatto tipico milanese)



€ 26,00

Contorni del giorno
Chiedi al cameriere quali sono e l'elenco degli allergeni



da € 6,00

LE PIZZE

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine.

✓ **Margherita**, passata di pomodoro, mozzarella e basilico



€ 10,00

✓ **Marinara**, passata di pomodoro, aglio, origano, basilico e olio di oliva



€ 9,00

Napoli, passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano



€ 13,00

✓ **Vegetariana**, passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate



€ 13,00

Diavola, passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante



€ 13,00

DESSERT

Babà artigianale
con fragole e panna montata



€ 6,00

Semifreddo alle mandorle tostate
al dolce di latte



€ 6,00

Coppa di gelato
gusti crema, fiordilatte, cioccolato o sorbetto al limone



€ 6,00

Composta di frutta fresca di stagione



€ 8,00

Piatto vegetariano

- * **Il prodotto potrebbe essere surgelato in loco o sostituito da un prodotto congelato all'origine.**

Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

-  Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
-  Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nei nostri piatti potrebbero esserci tracce di cereali, frutta a guscio tipo noci e mandorle, semi di sesamo e soia, per effetto della contaminazione dovuta alla lavorazione degli stessi.

Vi informiamo, inoltre, che il pane di nostra produzione nasce da un impasto di farine miste, tra cui la farina di soia e il farro, e potrebbe essere arricchito con semi di sesamo, lino, girasole e zucca.

Il personale è a disposizione dei SIGNORI CLIENTI che volessero richiedere informazioni in merito alla presenza o meno di ingredienti allergenici negli alimenti da loro ordinati.