

IL PRANZO DAL MERCATO

LUNCH FROM THE MARKET

BACCALA'

BACCALÀ, BROCCOLI, CICORIA E LIMONE (4)
SALT COD, BROCCOLI, CHICORY AND LEMON

18

LATTUGA

LATTUGA COTTA E CRUDA, MAIONESE AL KIMCHI, RUCOLA E SESAMO (3-10-11)
COOKED AND RAW LETTUCE, KIMCHI MAYONNAISE, ROCKET AND SESAME SEEDS

14

LINGUINA

LINGUINA, ZUCCA ALLA BRACE, PECORINO E TIMO (1-7)
LINGUINE, GRILLED PUMPKIN, PECORINO CHEESE AND THYME

16

MANZO

MANZO, FUNGHI E KOMBUCHA AL CAFFÈ (7)
BEEF, MUSHROOMS AND COFFEE KOMBUCHA

25

MENÙ DEDICATO AI PRODOTTI DI STAGIONE DEL MERCATO

LO CHEF ANDREA ZAZZARA INTERPRETA I PRODOTTI DI STAGIONE CHE OFFRE IL MERCATO, DANDO VITA A UN MENÙ IN CONTINUA EVOLUZIONE, MA SEMPRE FEDELE ALLA NOSTRA FILOSOFIA:
NULLA SI SPRECA, TUTTO SI VALORIZZA

MENU DEDICATED TO SEASONAL MARKET INGREDIENTS

CHEF ANDREA ZAZZARA INTERPRETS THE SEASONAL PRODUCTS OFFERED BY THE MARKET, CREATING AN EVER-EVOLVING MENU THAT REMAINS TRUE TO OUR PHILOSOPHY:
NOTHING IS WASTED, EVERYTHING IS ELEVATED.



FOLLOW US ON INSTAGRAM @142.RESTAURANT
Le tue storie sono le nostre storie