



LIGHT LUNCH

Dal Lunedì al Venerdì Dalle 12,30 alle 14,30

Coperto € 4,00 per persona

ANTIPASTI

euro 14

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi
con melone Cantalupo di stagione

(7)

Carpaccio di zucchini marinata al limone, salmone marinato,
pesto al basilico e crumble di sorgo soffiato

(4)

PRIMI PIATTI

euro 16

Fusillo integrale mantecato al pesto di basilico fresco, pinoli tostati,
accughe del Cantabrico e mozzarella di bufala

(1-4-8)

Orecchiette "Pastificio Benedetto Cavalieri" mantecate al pomodoro fresco di Sicilia,
battuta di burrata e olive disidratate

(1-7-9)

SECONDI PIATTI

euro 20

Carpaccio di manzo al punto rosa, patata schiacciata con la sua maionese,
polvere di patata e fondo di arrosto

(3-9)

Paillard di vitello ai ferri accompagnata da zucchine, melanzane e peperoni arrosto

PIATTO UNICO

euro 16

Insalata di misticanza, burrata, pomodorini, cetrioli, finocchi e tonno sott'olio

(4-7)

La nostra classica caprese con carpaccio di pomodoro,
mozzarella di bufala fresca e pesto al basilico fresco

(7)

Insalata di farro accompagnata da verdura cotta e cruda, frutta fresca di stagione,
carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi di Sicilia

(4)

DESSERTS

euro 8

Tiramisù

(1-3-7)

Macedonia di frutta

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi
al personale.





LIGHT LUNCH

From Monday to Friday From 12,30 pm to 02,30 pm
Cover charge € 4,00 per person

STARTERS

euro 14

Aged 18 Months Parma Ham with Seasonal "Cantalupo" Melon

Zucchini Carpaccio Marinated with Lemon, Marinated Salmon,
Basil Pesto Sauce and Puffed Sorghum Crumble
(4)

FIRST COURSES

euro 16

"Benedetto Cavalieri" Orecchiette Pasta in Fresh Tomato Sauce from Sicily,
Burrata Cheese and Dehydrated Olives
(1-7-9)

Wholemeal Fusillo Pasta in Fresh Basil Pesto, Toasted Pine Nuts,
Cantabrian Anchovies and Buffalo Mozzarella Cheese
(1-4-8)

MAIN COURSES

euro 20

Beef Carpaccio, Mashed Potatoes with Mayo,
Potato Powder and Meat Sauce
(3-9)

Grilled Veal Paillard with Roasted Zucchini, Eggplant and Peppers

MAIN DISH

euro 16

Mixed Salad, Burrata Cheese, Tomatoes, Cucumbers, Fennels and Tuna in Oil
(4-7)

Caprese Salad with Tomato Carpaccio, Buffalo Mozzarella Cheese and Fresh Basil Pesto
(7)

Spelt Salad with Fresh and Cooked Vegetables, Fresh Seasonal Fruit,
Swordfish Carpaccio Marinated with Citrus from Sicily
(4)

DESSERTS

euro 8

Tiramisù

(1-3-7)

Fruit Salad

For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

