



FUORI MENÙ DEL GIORNO



ANTIPASTI

Schie fritte, lattuga, salsa rosa e avocado

(*1, 2, 3, 5, 12)

14,00

Caesar salad con pollo fritto

(*1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 12)

14,00

Caesar salad con gamberi

(*1, 2, 3, 6, 7, 10, 12)

14,00

Crudo e burrata

(7)

16,00

Uovo fritto e asparagi scottati

(*1, 3, 5)

14,00



PRIMI

Riso basmati con gamberi e verdure

(*2, 5, 6, 12)

14,00

Spaghetto allo scoglio e olive nere disidratate

(*1, 2, 4, 6, 7, 10, 12, 14)

16,00

Conchiglie con crema di piselli e menta, con merluzzo in olio cottura

(*1, 4, 5, 7, 6, 10)

16,00

Mezze maniche alla carbonara di asparagi e perle di tartufo

(*1, 3, 6, 7, 10)

14,00



SECONDI

Gambero fritto, misticanza, maionese al limone e verdure in agro

(*1, 2, 5, 6, 7)

16,00

Branzino scottato e fagiolini

(*4, 6, 7)

18,00

Tagliata di manzo, Champignon e il suo fondo

(*6, 9, 12)

18,00

Pollo, piselli e patate al forno

(*5, 6, 7, 10)

16,00

Tartare di manzo, asparagi e maionese alla senape

(*3, 5, 6, 10)

18,00



CONTORNI

Patate al forno

(6, 7)

5,00

Piselli e pancetta

5,00

Fagiolini

(7)

5,00



DESSERT

Tiramisù soffiato

(*1, 3, 7, 8)

5,00

Sorbetto o gelato

(*3, 7)

4,00

Crème brûlée

(*1, 3, 7)

5,00

Ananas e liquirizia

5,00



DRINK

Ribolla Gialla 2024 - GRADIS'CIUTTA, Friuli Venezia Giulia

4,90

Côtes du Rhône Villages Sablet 2020 - PIAUGIER, Francia

4,90

Calicetto e cicchetto

4,90

Allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

* Prodotto decongelato, ** Prodotti crudi ittici a partire da alimenti già bonificati come previsto dal Reg. CE 853/04All. III Sez. VIII e dalla circolare DG SAN 00241111 datata 05/07/12d provenienti da fornitori autorizzati.