

# Menù

## PRIMI

(7)	Risotto <i>Carnaroli</i> della tradizione salsiccia e bonarda	11
(7)	Risotto <i>Carnaroli</i> pollo e curry	11
(3,7)	Risotto <i>Carnaroli</i> gamberi e lime	14
(7,8)	Risotto <i>Carnaroli</i> con taleggio, bacon croccante e gherigli di noci	11
(7)	Cous cous con verdure e feta	11
(7,8)	Riso venere e carnaroli freddo con verdure grigliate, crema di zola e noci	12
(1,7,8)	Fusilli integrali con pomodorini, pesto di basilico, mandorle e ricotta salata	11

## SECONDI

(1)	Tagliere di salumi con gnocco fritto	15
(7)	Millefoglie di verdure al forno (melanzane, zucchine, pomodoro, bufala e basilico)	10
(7)	Breasola, rucola e grana	11
(5,7)	<i>Avocado Toast</i> : pane rustico, avocado, salmone affumicato e fiocchi di latte	15
(1,3)	Lonza tonnata con patate arrosto	12
(1,3)	Cotoletta di pollo dorata con patate	11
(5)	Hummus di ceci con verdure grigliate	10
(7)	Caprese: <i>mozzarella di Bufala e pomodoro</i>	10
	+ crudo di Parma	3
	+ Tonno	3

## L'ORTO

(1,3)	<i>Ceci</i>	Misticanza, uova sode, ceci pomodoro, rucola, crostini di pane, zeste di lime	11
(7)	<i>Greca</i>	Insalata, feta, cipolla tropea, olive, pomodoro, cetrioli e salsa yogurt	11
(1,4,7)	<i>Ohana</i>	Insalata, salmone, crostini di pane, fiocchi di latte, avocado, semi di sesamo	14
(1,3,7)	<i>Caesar</i>	Insalata, pollo saltato, crostini di pane, bacon, scaglie di grana e salsa caesar	11
(4)	<i>L'ovo</i>	Insalata, uovo sodo, pomodoro, olive, carote, mais, tonno	13

Elenco degli allergeni presenti nel nostro menù:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a gusci;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## PANINI & ROTOLI

con pane ai cereali

di piadina

(1,7) <i>Salmone</i>	salmone, Philadelphia, insalata, zucchine grigliate	10
(1,5) <i>Vegetariano</i>	melanzane e zucchine grigliate, pomodori secchi, pesto di pistacchi	8
(1,7) <i>Cotto</i>	cotto, Brie, insalata, pomodoro	9
(1,5,7) <i>Bologna</i>	mortadella, insalata, crema di pistacchio, bufala	9
(1,7) <i>Parma</i>	crudo di Parma, bufala, pomodoro, insalata	9
(1,3,7) <i>Milanese</i>	cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e maionese	9

---

## HAMBURGER

con patate al forno

(1,7) <i>Crispy</i>	Pane, burger di manzo, insalata, pomodoro, cheddar e maionese	12
(1,7) <i>L.A.</i>	Pane, burger di manzo, insalata, bacon, cheddar e cipolla caramellata	12
(1,7) <i>Garibaldi</i>	Pane, burger di manzo, pomodorini secchi, brie, insalata e cipolla caramellata	12
(1,3,7) <i>Veggie</i>	Pane, hamburger vegetariano, pomodori secchi, insalata, cipolla e maionese rosa	12

---

## CLUB SANDWICH

(1,7) <i>The Original</i>	pollo alla piastra, bacon croccante, lattuga, maionese	11
(1,3,5,7) <i>Norwegian</i>	salmone affumicato, rucola, philadelphia, uovo sodo, pomodoro	13
(1,3,7) <i>Veggie</i>	Zucchine, melanzane, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, maionese rosa e pesto di basilico	12

Elenco degli allergeni presenti nel nostro menù:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a gusci;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# BRUNCH

Dalle 9.00 alle 14.30

## PANCAKE o WAFFLE

(1,3,5,7,8)	Nutella, granella di frutta secca, lamponi e more	8,5
(1,3,5,7,8)	Nutella, banane e cocco essiccato	7,5
(1,3,7)	Yogurt greco, miele e granola	7,5
(1,3,7)	Yogurt greco, mirtilli e sciroppo d'acero	8,5

## BOWL

5

(1,5,7,8)	Yogurt greco, frutti di bosco, noci, mandorle e miele
(1,5,7,8)	Yogurt greco, granola e frutta fresca
(1,3,7)	Yogurt greco, banana, caramello e arachidi salate

## EGGS

(1,3,5)	Uova all'occhio di bue, fagioli stufati, funghi grigliati, bacon croccante, salsiccia e pane tostato	10
(1,3,5)	Uova strapazzate, bacon croccante, rucola, pomodri e pane tostato	9,5
(1,3,4)	Uova in camicia, avocado schiacciato, salmone affumicato e pane integrale	12

## TOAST

(1,3,5)	<i>AVO Toast</i> : Pane ai cereali servito con avocado schiacciato, pomodorini secchi, hummus di ceci	10
(1,3,4,5)	<i>Salmon</i> : pane ai cereali, salmone affumicato, rucola e avocado	12
(1,3,7)	Toast Classico: prosciutto cotto e fontina	5

Elenco degli allergeni presenti nel nostro menù:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a gusci;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.