

MENU DELLA SETTIMANA

I piatti vengono preparati ESPRESSAMENTE per Voi dai nostri CHEF, con una particolare attenzione agli ingredienti di stagione. La freschezza e la leggerezza sono la base della nostra filosofia alimentare.

PRIMI

Gnocchi con ricotta e pomodoro fresco
Riso Gorgonzola e fichi secchi
Pasta con tonno fresco e verdure
Spaghetto aglio, olio e peperoncino

SECONDI CALDI

Salamella nostrana ai ferri con patatine
Filetto di pesce al vapore con crema di zucca
Arrostato di maiale alla birra
Carpaccio di tacchino con miele e grana

SECONDI FREDDI

Il nostro tonnato carne di suino al forno
Caprese di mozzarella e pomodoro
Prosciutto crudo e melone
Roast-beef con patate
Bresaola rucola e grana

MENU A PIATTO UNICO

BARBECUE DI CARNE

con PATATE RUSTICHE

€. 13,00

CONTROFILETTO DI MANZO

ALLA GRIGLIA 250 gr. circa

con PATATE RUSTICHE

€. 13,00

COMPOSTA DI MARE ALLA GRIGLIA

e FRITTO DI CALAMARI

con PATATE RUSTICHE

€. 13,00

Acqua minerale o naturale - 1/4 di vino della casa o birra piccola - caffè
Ogni variazione o aggiunta verrà conteggiata come da nostro listino
SOLO A PRANZO NEI GIORNI FERIALE - **ESCLUSO I GIORNI FESTIVI**

MENU DELLA SETTIMANA (due portate: primo e secondo)	€. 11,00
SOLO PRIMO PIATTO	€. 8,00
SOLO SECONDO PIATTO	€. 9,50
BIRRA MEDIA in aggiunta	€. 1,00
1/4 DI VINO in aggiunta	€. 2,00

SI ACCETTANO TICKET ELETTRONICI