

MENU

Acciughe Cantabriche sott'olio con burro e Ajvar (salsa di peperoni croata) - € 6

Crostino Smørrebrød Aringa affumicata e salsa di rafano (2 pezzi) - € 6

Babaganoush - 4€

Spiedini Indonesiani di pollo con salsa di Arachidi (3 pezzi) - € 6

Arrosticini abruzzesi di agnello (4 pezzi) - € 6

Papas arrugadas con Mojo verde - € 4

Salmorejo andaluso vegetariano - € 5

Corostino di Anatra confit - € 4

Tagliere di salumi e/o formaggi Grande - € 12 Piccolo - € 6

Linguine al pesto - € 10

Malloreddus con sugo alla Campidanese - € 10

Thai Burger con insalata - € 13

Filetto di maiale grigliato con purè di patate dolci - € 14

Ananas alla griglia con yogurt frozen* - € 6

Barolo chinato con gelato al cioccolato fondente* - € 8

Degustazione di 4 gelati (creme e sorbetti)* di Martina Francesconi - € 8

*Miglior gelatiere emergente Gambero Rosso Slow Food 2020 - Gelatina

Alcuni ingredienti, dopo essere stati preparati, potrebbero essere abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti.

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette, siete invitati a rivolgervi al personale.



