

IL PRANZO DA EQ

EQ PER LA TUA PAUSA PRANZO:

MENÙ PIATTO FREDDO CON CONTORNO A SCELTA, ACQUA, CALICE DI VINO, PANE ARTIGIANALE E COPERTO	15 -
MENÙ PRIMO PIATTO , CON CONTORNO A SCELTA, ACQUA, CALICE DI VINO, PANE ARTIGIANALE E COPERTO	17 -
MENÙ SECONDO PIATTO (ESCLUSA LA TAGLIATA) , CON CONTORNO A SCELTA, ACQUA, CALICE DI VINO, PANE ARTIGIANALE E COPERTO	20 -
MENÙ TAGLIATA DI MANZO , CON CONTORNO A SCELTA, ACQUA, CALICE DI VINO, PANE ARTIGIANALE E COPERTO	22 -
MENÙ “ ALL INN” : DUE PORTATE A SCELTA, CONTORNO 2 CALICI DI VINO, PANE ARTIGIANALE, COPERTO E ACQUA	35 -

ORDINANDO DAL MENÙ ALLA CARTA VERRÀ APPLICATO UNO SCONTO DEL 10% AL CONTO FINALE (VALIDO SOLO PER ORDINE ALLA CARTA DI TUTTO IL TAVOLO, SONO ESCLUSI DALLO SCONTO I MENÙ DEGUSTAZIONE)



RESTAURANT
EQUILIBRIO

PRIMI PIATTI (PASTIFICIO MANCINI)

LINGUINE ALLA PUTTANESCA

POMODORO SAN MARZANO, OLIVE, CAPPERI ACCIUGHE E PEPERONCINO

MACCHERONI CREMA DI ZUCCHINE, ROBIOLA, BASILICO E POMODORINI

MACCHERONI ALLA “SAN GIORGIO” PESTO DI BASILICO E POMODORO SAN MARZANO

LINGUINE AL GRANCHIO BLU

POMODORO SAN MARZANO, OLIVE, CAPPERI E PANE PROFUMATO

LINGUINE ALLE ACCIUGHE “CANALE DI SICILIA”

BURRATA E PANE PROFUMATO

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO SAN MARZANO

MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BOLOGNESE

SECONDI PIATTI

FILETTO DI ORATA O BRANZINO ALLA PIASTRA

FILETTO DI TROTA SALMONATA ALLA PIASTRA

ALICI DEL MAR CANTABRICO MARINATE “ IN SAOR ” CON MOZZARELLA DI BUFALA, SPINACINO FRESCO, POMODORINI E PANE

SOVRACOSCIA DI POLLO CON POMODORINI SPINACINO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E MAIONESE FATTA IN CASA

TAGLIATA DI MAIALINO ITALIANO (PIUMA) ALLA GRIGLIA

TARTARE DI MANZO (SCOTTONA)

CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, CIPOLLA DI TROPEA, BOTTARGA D’UOVO

ROASTBEEF DI MANZO CON POMODORINI, SPINACINO FRESCO, SCAGLIE DI GRANA

CARNE SALÀ CON POMODORINI, SPINACIO FRESCO E SCAGLIE DI GRANA

TAGLIATA DI MANZO (SCOTTONA) ALLA GRIGLIA (200G)

PIATTI FREDDI

L’INSALATONA DI EQ:

INSALATA GENTILE, POMODORI, RADICCHIO, CAROTE, MAIS, TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE

CAPRESE CON ACCIUGHE “CANALE DI SICILIA”:

ACCIUGHE “CANALE DI SICILIA”, MOZZARELLA DI BUFALA 100G, POMODORO FRESCO, BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CROCCANTE

PIADINA DEL ROMAGNOLO HOME MADE

PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E LATTUGA

CONTORNI DEL GIORNO: PATATE, VERDURE COTTE DI STAGIONE, INSALATA MISTA

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO.