

Primi

Risotto alla zucca con amaretti e fonduta di parmigiano ✓	€ 9,00
Riso pere e taleggio ✓	€ 9,00
Risotto alla milanese ✓	€ 9,00
Insalata di farro con pomodorini, tonno e olive nere	€ 8,50
Penne del Gourmet ✓	€ 8,50
Ravioli di grano saraceno e funghi al burro e salvia ✓	€ 8,50
Bucatini cacio e pepe ✓	€ 8,50
Fusilloni integrali alla Norma ✓	€ 8,50

Piatti Unici

Filetto di salmone alla piastra con riso basmati e verdure	€ 15,00
Pollo al curry con verdure grigliate e riso basmati	€ 13,00
Castelli Burger di Chianina con cheddar, cipolla di tropea caramellata, bacon, lattuga, pomodoro e patate rustiche	€ 13,00
Tartare Burger di manzo, lattuga, pomodoro, uovo e patate rustiche (condita con capperi, cipolla rossa, senape, olio, sale)	€ 14,00
Polpettine di lenticchie, hummus e cous cous mediterraneo ✓	€ 13,00

Secondi

Tonno scottato ai semi di papavero e canapa con verdure e soia	€ 15,00
Filetto di branzino alla piastra con verdure grigliate	€ 13,00
Tartare di scottona battuta al coltello con insalatina di stagione	€ 13,00
Cotoletta di suino alla milanese con rucola e pomodorini	€ 13,00
CAESAR SALAD lattuga romana, pollo grigliato, sedano, grana, Worcestershire sauce, crostini	€ 10,00

Dolci e frutta

Cheesecake ai frutti di bosco	€ 4,00
Crostata	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo nero o caramello	€ 4,00
Tartelletta alle mele	€ 5,00
Corona d'ananas	€ 4,00
Macedonia di frutta	€ 5,00

Modifiche e aggiunte potrebbero apportare variazioni di prezzo

Bevande/Caffetteria

Acqua 1/2l in pet	€ 1,00
Bibite, Succhi di frutta/Spremuta/Centrifuga	€ 2,50/€ 3,00/€ 5,00
Birra in bottiglia	€ 4,50
Calice di vino della casa	€ 3,00
Caffè/Deca/Marocchino, Orzo/Ginseng	€ 1,00/€ 1,10/€ 1,20/€ 1,50

✓ Vegetariano o vegano

Gentile cliente

Qualora sia a conoscenza di allergie o intolleranze nei confronti dei seguenti alimenti o gruppi alimentari, è gentilmente pregato di avvertire, durante l'ordinazione, il personale di servizio che darà al cuoco le indicazioni dovute.

Principali allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e loro derivati
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 (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio (nocciole, mandorle, noci, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) e derivati
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/Kg
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear customer

If it is aware of any allergies or intolerances against the following foods or food groups, is kindly requested to notify, when ordering, the personal service that will give the cook the signs due.

Major allergens:

1. *Cereals containing gluten and their derivatives*
2. *Crustaceans and products based crustaceans*
3. *Eggs and egg products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. *Nuts (hazelnuts, almonds, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia) and derivatives*
9. *Mustard and products containing mustard*
10. *Celery and products based on celery*
11. *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulphites at higher concentration of 10mg / Kg*
13. *Lupine and derivatives*
14. *Molluscs and products based on molluscs*