

### **Primi**

Spaghetti alle vongole	€ 14,00
Orecchiette con broccoli e salsiccia	€ 10,00
Risotto alla milanese	€ 10,00
Risotto alla zucca, fonduta di grana padano e amaretti	€ 10,00
Sedanini speck e zafferano	€ 10,00
Bucatini cacio e pepe	€ 10,50
Rigatoni al ragù di salsiccia e mirto	€ 10,00
Ravioli ricotta basilico al burro e salvia	€ 10,50
Fusilloni integrali alla Norma	€ 10,00

### **Piatti Unici**

Filetto di salmone alla piastra con riso basmati e verdure	€ 18,00
Pollo al curry con verdure grigliate e riso basmati	€ 15,00
Castelli Burger di Chianina con cheddar, cipolla di tropea caramellata, bacon, lattuga, pomodoro e patate rustiche	€ 14,50
Tartare Burger di manzo, lattuga, pomodoro, uovo e patate rustiche (condita con capperi, cipolla rossa, senape, olio, sale)	€ 16,00
Polpettine di lenticchie, hummus e cous cous mediterraneo	€ 14,50
Ossobuco di vitello con risotto alla milanese	€ 23,00

### **Secondi**

Filetto di branzino alla piastra con verdure grigliate	€ 15,50
Tonno scottato ai semi di sesamo con verdure e soia	€ 20,00
Tartare di scottona battuta al coltello con insalatina di stagione	€ 15,00
Cotoletta di suino 500 gr alla milanese con rucola e pomodorini	€ 17,50
Petto di pollo alla griglia con verdure	€ 14,00
Bistecca ai ferri con insalata e pomodorini	€ 15,00

### **Dolci e frutta**

Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6,00
Panna cotta senza lattosio con frutti di bosco o caramello	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo	€ 5,00
Tartelletta alle mele con gelato alla crema	€ 6,00
Corona d'ananas	€ 5,00
Macedonia di frutta	€ 6,00

### **Modifiche e aggiunte potrebbero apportare variazioni di prezzo**

### **Bevande/Caffetteria**

Acqua 1/2l in pet	€ 1,20
Bibite, Succhi di frutta/Spremuta	€ 3,00/€ 3,00/€ 5,00
Birra in bottiglia	€ 4,50/€ 6,00
Calice di vino della casa	€ 4,00
Caffè/Deca/Marocchino	€ 1,20/€ 1,40/€ 1,50

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*