

PESCE

POLIPO CON HUMUS <i>Octopus with humus</i>	€ 18,00
TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO* <i>Mediterranean red tuna tartare</i>	€ 20,00
BUFALA E ACCIUGHE (1/4/7) <i>Bufala, pomodoro, acciughe del cantabrico, pomodorini e olive taggiasche</i> <i>Buffalo mozzarella, tomato, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	€ 18,00
GUANCE DI TONNO ROSSO "BALFEGO"*(1) <i>Guance di Tonno Rosso "Balfego" pescato Mediterraneo</i> <i>Mediterranean Bluefin Tuna Cheeks "Balfego"</i>	€ 20,00
ALICI MARINATE (1/7) <i>Alici del mar Adriatico marinate con olio evo, Sale Maldon e timo-limone</i> <i>Adriatic Sea anchovies marinated with extra virgin olive oil, Maldon salt and lemon thyme</i>	€ 14,00
COZZE SARDEGNA (2) <i>Soutè di cozze, olio, aglio, vino bianco</i> <i>Sautéed mussels, oil, garlic, white wine</i>	€ 14,00
MURICI "LUMACHE MARINE"*(2) <i>Garusoli conditi con olio d'oliva evo, prezzemolo, aglio, su letto di crema di sedano rapa</i> <i>Sea snails seasoned with extra virgin olive oil, parsley, garlic, on a bed of celeriac cream</i>	€ 14,00

CARNE E FORMAGGI

BATTUTA DI MANZO* <i>beef joke</i>	€ 18,00
ROASTBEEF <i>Roastbeef di manzo</i> <i>Roastbeef</i>	€ 16,00
INSALATA DI GALLO RUSPANTE* (7) <i>Pollo allevato a terra con salsa di senape di Digione e lattuga romana, cetrioli in agrodolce e ravanelli</i> <i>Free-range chicken with Dijon mustard sauce and romaine lettuce</i>	€ 16,00
CARPACCIO DI MANZO "RAZZA FASSONA" <i>Beef Carpaccio</i>	€ 18,00
SELEZIONE FORMAGGI (7) <i>formaggi di latte vaccino, caprino, ovino, in base alla reperibilità</i> <i>Cow's, goat's and sheep's milk cheeses; subject to availability</i>	€ 15,00
SELEZIONE AFFETTATI	L € 15,00 XL € 25,00
PROSCIUTTO CRUDO FRIULANO 24 MESI <i>Prosciutto crudo 24 "Macelleria Sgrazzutti"</i> <i>24 month raw ham, local salami, mortadella, cocked ham</i>	€ 15,00
PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE* <i>Prosciutto cotto Az. Agricola "Bettella"</i> <i>Cooked ham farm "Bettella"</i>	€ 15,00

FOCACCIA ARIOSA

DOGANA ^(1/7) <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche, capperi origano</i> <i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, oregano</i>	€ 9,50
LIGNANO ^(1/7) <i>Mozzarella di bufala, prosciutto crudo 24 mesi "Macelleria Sgrazzutti"</i> <i>Buffalo mozzarella, raw ham aged 24 months "Macelleria Sgrazzutti"</i>	€ 11,00
WE COME FROM SICILY ^(1/4/7) <i>Mozzarella di bufala, pomodoro, acciughe di Sciacca, pomodorini e olive taggiasche</i> <i>Buffalo mozzarella, tomato, sicilian anchovies, cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	€ 12,50
TRANQUILLA ^(1/7) <i>Mozzarella fiordilatte, Prosciutto cotto Maiale Tranquillo "Bettella", carciofi, alla romana</i> <i>Burrata, cooked ham Quiet Pig "Az. Agricola Bettella", Roman artichokes</i>	€ 11,00

TOAST

Il pane dei toast viene cucinato in forno a legna, ciò gli conferisce un sapore unico, ricco di aromi e con una consistenza croccante all'esterno ma morbida e leggera all'interno. L'uso del lievito madre e di farine di diverse varietà: grano duro, segale integrale e farina di grano tenero di tipo 2 conferisce una lunga conservabilità e una maggiore digeribilità, grazie alla lenta fermentazione naturale. (Panificio Michelini)

TOAST ROASTBEEF ^(1/7) <i>Roastbeef di Fassona, salasa tonnata uovo sodo e insalata riccia</i> <i>Fassona roast beef, tuna sauce, hard-boiled egg, and curly lettuce</i>	€ 12,00
TOAST DOGANA ^(1/7) <i>Pane in cassetta, prosciutto cotto artigianale, comté de burgogne</i> <i>Sliced sandwich bread, artisanal cooked ham, Comté de Bourgogne cheese.</i>	€ 10,00
TOAST POLLO* ^(1/7) <i>Pane in cassetta, pollo alla cacciatora, pecorino e senape al miele, insalata riccia</i> <i>Sliced sandwich bread, chicken, pecorino cheese, and sweet-and-sour red cabbage.</i>	€ 13,00

VERDURE

POMODORI VERDI <i>Pomodori verdi arrostiti con maionese di mandorle e polvere di olive taggiasche</i> <i>Roasted green tomatoes with almond mayonnaise and Taggiasca olive powder</i>	€ 8,50
MELANZANE <i>Melanzane a funghetto fritte e ripassate con pomodoro e basil</i> <i>Fried eggplant mushrooms sautéed with tomato and basil</i>	€ 8,50
PEPERONI ARROSTITI <i>Peperoni arrostiti, basilico e menta</i> <i>Roasted peppers, basil and mint</i>	€ 8,50



I 14 ALLERGENI PRINCIPALI (Reg. CE 1169/2011)

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno dei nostri prodotti degli ingredienti considerati allergeni dalla normativa europea.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco * possono essere congelati o surgelati all'origine.

- GLUTINE 1
- CROSTACEI 2
- UOVA E DERIVATI 3
- PESCE 4
- ARACHIDI E DERIVATI 5
- SOIA 6
- LATTE E DERIVATI 7
- FRUTTI A GUSCIO 8
- SEDANO 9
- SENAPE 10
- SESAMO 11
- SOLFOROSA E SOLFITI 12
- LUPINI 13
- MOLLUSCHI 14