

# LUNCH

## PIATTI PRINCIPALI

TAGLIATELLE <sup>1-3-4</sup> crema di broccoli, acciughe e zest di limone	14
PANE E UOVA <sup>1-3-7</sup> erba cipollina, pancetta e verdura	15
SHOKU SANDWICH <sup>1-3-7</sup> frittatina, mayo alle erbe e mizuna	14
TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- <sup>4-8</sup> cavolo cappuccio e semi di zucca	13
TACOS <sup>7-8</sup> salsiccia cruda Macelleria Bacci e friggirelli	14
RANA PESCATRICE <sup>4-9</sup> latte di cocco e verdure di stagione	17

## CONTORNI

ASPARAGI ROSA DI MEZZAGO <sup>3</sup> tuorlo marinato	8
CAROTE ARROSTO sommacco	7
AGRETTI <sup>8</sup> limone e semi di girasole	7

## DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DI SALUMI	18
TAGLIERE DI FORMAGGI <sup>7</sup>	18
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI <sup>7</sup>	20
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
PANE E OLIO <sup>1</sup>	3
PANE A LIEVITO MADRE <sup>1</sup>	2

## DOLCI

DOLCE DEL GIORNO	7
ACQUA MICROFILTRATA	1.5
ESPRESSO	2
ESPRESSO MACCHIATO	2.5

LE BEVANDE VENGONO SERVITE SENZA ZUCCHERO E L'ESTRAZIONE E' FRUTTO DI UNA PRECISA RICETTA

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# LUNCH

## MAIN DISHES

TAGLIATELLE <sup>1-3-8</sup> cauliflower cream, paprika oil, almonds	14
SOURDOUGH BREAD <sup>1-3-7</sup> scrambles eggs, bacon and chives	12
CLUB SANDWICHES <sup>1-3-14</sup> omelette, mayo and tatzoi	15
PIEDMONTESE TARTARE <sup>4-8</sup> cabbage and pumpkin seeds	13
TACOS <sup>7-8</sup> raw sausage and green peppers	14
MONKFISH <sup>4</sup> coconut milk and vegetables	17

## VEGETABLES

PINK MEZZAGO ASPARAGUS <sup>3</sup> marinated yolk	8
ROAST CARROTS summac	7
AGRETTI <sup>8</sup> lemon and sunflower seeds	7

## TO SHARE

SALUMI SELECTION	18
CHEESE SELECTION <sup>7</sup>	18
CHEESE AND SALUMI SELECTION	20
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
SOURDOUGH BREAD WITH OIL <sup>1</sup>	3
SOURDOUGH BREAD <sup>1</sup>	2

## DESSERT

DESSERT OF THE DAY	7
MICROFILTERED WATER	1.5
ESPRESSO	2
ESPRESSO MACCHIATO	2.5

DRINKS ARE SERVED WITHOUT SUGAR AND THE  
EXTRACTION HAS A SPECIFIC RECIPE



**SLOW FOOD PRESIDIU**  
small quality productions to be safeguarded

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04