

LUNCH

PIATTI PRINCIPALI

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

CONTORNI

| | |
|--|---|
| ASPARAGI ROSA DI MEZZAGO ³ tuorlo marinato | 8 |
| CAROTE ARROSTO sommacco | 7 |
| AGRETTI ⁸ limone e semi di girasole | 7 |

DA CONDIVIDERE

| | |
|--|----|
| TAGLIERE DI SALUMI | 18 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI ⁷ | 18 |
| TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ⁷ | 20 |
| GIARDINIERA ⁹ | 7 |
| PANE E OLIO ¹ | 3 |
| PANE A LIEVITO MADRE ¹ | 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 ¹⁻³⁻⁸ cauliflower cream, paprika oil, almonds | 14 |
| SOURDOUGH BREAD ¹⁻³⁻⁷ scrambles eggs, bacon and chives | 12 |
| CLUB SANDWICHES ¹⁻³⁻¹⁴ omelette, mayo and tatzoi | 15 |
| PIEDMONTESE TARTARE ⁴⁻⁸ fennel and pumpkin seeds | 13 |
| TACOS ⁷⁻⁸ raw sausage and green peppers | 14 |
| MONKFISH ⁴ coconut milk and vegetables | 17 |

VEGETABLES

| | |
|---|---|
| PINK MEZZAGO ASPARAGUS ³ marinated yolk | 8 |
| ROAST CARROTS summac | 7 |
| AGRETTI ⁸ lemon and sunflower seeds | 7 |

TO SHARE

| | |
|---------------------------------------|----|
| SALUMI SELECTION | 18 |
| CHEESE SELECTION ⁷ | 18 |
| CHEESE AND SALUMI SELECTION | 20 |
| GIARDINIERA ⁹ | 7 |
| SOURDOUGH BREAD WITH OIL ¹ | 3 |
| SOURDOUGH BREAD ¹ | 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 PRESIDIUUM

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