

LUNCH

PIATTI PRINCIPALI

TAGLIATELLE ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴ ragu' di pesce, zucchine, limone e maggiorana	14
PANE E UOVA ¹⁻³⁻⁷ erba cipollina, pancetta e verdura	15
CESAR SALAD ¹⁻⁷⁻¹⁰ pollo cbt, romana, fiore sardo, crostini e pancetta	15
TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- ⁴⁻⁸ finocchi e citronette	13
FARRO PERLATO E RICOTTA DI MUSTIA ¹⁻⁷⁻⁸ pesto di erbe aromatiche e mandorle tostate	14
TOAST VEG ¹⁻³⁻⁷ Branzi, kimchi dolomitico, mayo	9
TOAST COTTO AL FIENO E BRANZI ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ pickles di cipolle, mayo alla senape	9

CONTORNI

INSALATA DI CICORINO ⁸ citronette e semi di girasole	7
CETRIOLI MARINATI ¹¹ rucola selvatica e gomasio	7
FAGIOLINI ¹ salsa d'avena e pickles di cipolle	8
MELANZANE ARROSTO ¹ salsa nam prik	8
GIARDINIERA ⁹	7

DOLCI

ACQUA MICROFILTRATA	1.5	DOLCE DEL GIORNO	7
PANE E OLIO ¹	3		
PANE A LIEVITO MADRE ¹	2		
		ESPRESSO	2
		ESPRESSO MACCHIATO	2.5

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

Il cliente e' pregato di comunicare al personale di sala la necessita' 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, cosi' come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualita' e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

onest

LUNCH

MAIN DISHES

TAGLIATELLE ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴ fish ragout, zucchini, lemon and majoram	14
SOURDOUGH BREAD ¹⁻³⁻⁷ scrambles eggs, bacon and chives	12
CESAR SALAD ¹⁻⁷⁻¹⁰ cbt chicken, bacon, pecorino cheese, romana salad	15
PIEDMONTESE TARTARE ⁴⁻⁸ fennel and citronette	13
PEARLED SPELLED AND MUSTIA RICOTTA ¹⁻⁷⁻⁸ aromatic herbs pesto and toasted almonds	14
TOAST VEG ¹⁻³⁻⁷ Branzi cheese, kimchi & mayo	9
TOAST HAM & BRANZI CHEESE ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ onion pickles, mustard mayo	9

VEGETABLES

CICORINO SALAD ⁸ citronette and sunflower seeds	7
MARINATED CUCUMBER ¹¹ wild rocket and gomasio	7
GREEN BEANS ¹ oat sauce and onion pickles	8
ROASTED EGGPLANTS ¹ nam prik sasuce	8
GIARDINIERA ⁹	7

DESSERT

MICROFILTERED WATER	1.5
SOURDOUGH BREAD WITH OIL ¹	3
SOURDOUGH BREAD ¹	2

DESSERT OF THE DAY	7
---------------------------	---

ESPRESSO	2
-----------------	---

ESPRESSO MACCHIATO	2.5
---------------------------	-----



SLOW FOOD PRESIDUM
small quality productions to be safeguarded

Il cliente e pregato di comunicare al personale di sala la necessita' 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, cosi' come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualita' e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

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