

IL PRANZO DELLA DOMENICA

DA CONDIVIDERE

| | |
|---|----|
| TAGLIERE DI SALUMI | 20 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI ⁷ | 20 |
| TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ⁷ | 20 |
| CUORE DI BUE pesche e dressing al basilico | 12 |
| MELONE capperi di Salina e origano | 12 |
| GIARDINIERA ⁹ | 7 |
| PANE E OLIO ¹ | 3 |
| PANE A LIEVITO MADRE ¹ | 2 |

PIATTI PRINCIPALI

| | |
|---|----|
| PASTA FRESCA ALL'UOVO ¹⁻⁷ picadilly arrosto, stracciatella e limone | 15 |
| PANE E UOVA ¹⁻³⁻⁷ erba cipollina, pancetta e verdura | 15 |
| FARRO PERLATO E RICOTTA DI MUSTIA ¹⁻⁷⁻⁸ pesto di erbe aromatiche e mandorle tostate | 15 |
| POLPO PIASTRATO ¹¹⁻¹⁴ finocchi marinati e babaganoush | 17 |
| POLLETTO RUSPANTE ⁷⁻¹⁰ insalata romana e salsa yogurt alla senape | 17 |
| TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- ⁸ fagiolini e citronette | 15 |
| GAZPACHO VERDE ⁸⁻⁹ noci tostate e cipolle arrostate | 14 |

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

onest

WEEKEND LUNCH

TO SHARE

| | |
|---------------------------------------|----|
| SALUMI SELECTION | 20 |
| CHEESE SELECTION ⁷ | 20 |
| CHEESE AND SALUMI SELECTION | 20 |
| GIARDINIERA ⁹ | 7 |
| TOMATOES peach and basil dressing | 12 |
| MELON caper and oregano | 12 |
| SOURDOUGH BREAD WITH OIL ¹ | 3 |
| SOURDOUGH BREAD ¹ | 2 |

MAIN DISHES

| | |
|---|----|
| EGGS PASTA ¹⁻⁷ roasted piccadilly tomatoes, stracciatella ,lemon | 15 |
| SOURDOUGH BREAD ¹⁻³⁻⁷ scrambles eggs, bacon and chives | 15 |
| PEARLED SPELLED AND GOAT RICOTTA ¹⁻⁷⁻⁸ aromatic herbs pesto and toasted almonds | 15 |
| PIEDMONTESE TARTARE ⁸ green beans and citronette | 15 |
| OCTOPUS ¹¹⁻¹⁴ marinated fennel and babaganoush | 17 |
| FREE RANGE CHICKEN ⁷⁻¹⁰ yogurt and mustard sauce and salad | 17 |
| GREEN GAZPACHO ⁸⁻⁹ tosted nuts & roasted onion | 14 |

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

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

onest