

# IL PRANZO DELLA DOMENICA

## DA CONDIVIDERE

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

## PIATTI PRINCIPALI

PASTA FRESCA ALL'UOVO <sup>1-7</sup> picadilly arrosto, stracciatella e limone	15
PANE E UOVA <sup>1-3-7</sup> erba cipollina, pancetta e verdura	15
FARRO PERLATO E RICOTTA DI MUSTIA <sup>1-7-8</sup> pesto di erbe aromatiche e mandorle tostate	15
POLPO PIASTRATO <sup>11-14</sup> finocchi marinati e babaganoush	17
POLLETTO RUSPANTE <sup>7-10</sup> insalata romana e salsa yogurt alla senape	17
TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- <sup>8</sup> fagiolini e citronette	15
GAZPACHO VERDE <sup>8-9</sup> 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 <sup>7</sup>	20
CHEESE AND SALUMI SELECTION	20
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
TOMATOES peach and basil dressing	12
MELON caper and oregano	12
SOURDOUGH BREAD WITH OIL <sup>1</sup>	3
SOURDOUGH BREAD <sup>1</sup>	2

## MAIN DISHES

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