

# DINNER

## PER INIZIARE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE <sup>8</sup> fagiolini e mandorle	15
TACOS <sup>3</sup> pollo, maionese, erbe aromatiche e albicocche	14
HUMMUS DI LENTICCHIE ROSSE cetrioli marinati	13
INSALATA DI MELONE <sup>7</sup> capperi di Salina, ricotta di Mustia e origano	12
CUORE DI BUE PIASTRATO <sup>7</sup> spuma di burrata e battuto di erbe aromatiche	15

## PIATTI PRINCIPALI

CAVATELLI DI SEMOLA <sup>1-4-14-9</sup> totani, vongole, cozze e prezzemolo	20
INSALATA DI TENERUMI E CANNELLINI salsa di capperi e prezzemolo, barbabietole gialle	15
PAPPA AL POMODORO <sup>1-7</sup> dressing al basilico e fiore sardo	15
TONNETTO MEDITERRANEO <sup>4</sup> melanzane piastrate, salsa di pesche e basilico	23
ARISTA DI RUSTICHELLO ROMAGNOLO - ZAVOLI - <sup>3-9</sup> salsa al latte e zucchine brasate	18

CASCINA FRASCHINA - AGRICOLA CORBARI  
spacciatori di verdure

## DA CONDIVIDERE

BURRO MONTATO - BARONCHELLI- <sup>1-7</sup> pane a lievito madre	6
PANE E OLIO EXTRAVERGINE MONOCULTIVAR <sup>1</sup>	3
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
COPPA DI TESTA - ZAVOLI -	15
SELEZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO	15

## DOLCI

DOLCI DEL GIORNO	7
PANE A LIEVITO MADRE <sup>1</sup>	2
ACQUA MICROFILTRATA	1.5
ESPRESSO MONORIGINE	2

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

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

onest

# DINNER

## TO START

TARTARE <sup>8</sup> green beans and almonds	15
TACOS <sup>3</sup> chicken, mayo, aromatic herbs and apricots	14
RED LENTILS HUMMUS marinated cocumber	13
MELON SALAD <sup>7</sup> Salina capers, Mustia ricotta and oregano	12
PLATED OX HEART TOMATO <sup>7</sup> burrata foam and chopped aromatic herbs	15

## MAIN DISHES

CAVATELLI PASTA <sup>1-4-14-9</sup> squid, mussels, clams and water clams	20
CANNELLINI AND TENERUMI SALAD Salina caper sauce and pickled yellow beetroth	15
PAPPA AL POMODORO <sup>3-7</sup> fiore sardo cheese & basil dressing	15
MEDITERRANEAN TUNA <sup>4</sup> eggplants and peach sauce	23
PORK LOIN - ZAVOLI - <sup>3-9</sup> milk sauce and roasted zucchini	18

## TO SHARE

WHIPPED BUTTER <sup>1-7</sup> sourdough bread	6
SOURDOUGH BREAD AND OIL <sup>1</sup>	3
GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
CHEESE SELECTION <sup>7</sup>	15
COPPA DI TESTA - ZAVOLI -	15

## DESSERT

DESSERT OF THE DAY	7
SOURDOUGH BREAD <sup>1</sup>	2
MICROFILTERED WATER	1.5
ESPRESSO	2

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

onest