

# IL PRANZO DELLA DOMENICA

TAGLIOLINI HOMEMADE <sup>1-3-7</sup> pomodoro e salsiccia punta di coltello	18	COSTE E FIORE SARDO <sup>4-8</sup> dressing alle acciughe e semi di girasole	12
PANE E UOVA <sup>1-3-7</sup> erba cipollina, pancetta e verdura	15	SEPIE <sup>14</sup> crema di cannellini e olio alle erbe	18
VELLUTATA DI ZUCCA - AZ AGR CORBARI - funghi cardoncelli saltati e semi di papavero	14	PORCHETTA DI AGNELLO - F.LLI VARVARA - <sup>9</sup> crema di cime di rapa e il suo fondo	16
TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- <sup>4</sup> colatura di alici e cavolini di bruxelles	13	GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
SEDANO RAPA PIASTRATO <sup>7-8</sup> olio alla paprica, Fiore sardo e anacardi	12	TAGLIERE DI FORMAGGI / SALUMI <sup>7</sup>	20
		TAGLIERE MISTO <sup>7</sup>	20
TOAST DELLA SETTIMANA <sup>1-3-7-8</sup> radicchio tostato, erborinato di Verona, noci tostate & contorno di patate dolci al forno	16	DOLCE DEL GIORNO	7
TOAST VEG <sup>1-3-7</sup> Branzi, kimchi di finocchi, mayo & contorno di pa- tate dolci al forno	14		
TOAST COTTO AL FIENO E BRANZI <sup>1-3-7-10</sup> pickles di cipolle, mayo alla senape & contorno di patate dolci al forno	14		
ACQUA MICROFILTRATA	1.5	ESPRESSO	2
PANE E OLIO <sup>1</sup>	3	ESPRESSO MACCHIATO	2.5
PANE A LIEVITO MADRE <sup>1</sup>	2	LE BEVANDE VENGONO SERVITE SENZA ZUCCHERO E L'ESTRAZIONE E' FRUTTO DI UNA PRECISA RICETTA	

## ALLERGENI

1.Glutine 2.Crostacei e derivati 3.Uova 4.Pesce e derivati 5.Arachidi e derivati  
6.Soja e derivati 7.Latte e derivati 8.Frutta a guscio e derivati 9.Sedano e  
derivati 10.Senape e derivati 11.Semi di sesamo e derivati 12.Anidride solforosa  
e solfiti 13.Lupino e derivati 14.Molluschi e derivati

# WEEKEND LUNCH

TAGLIOLINI HOMEMADE <sup>1-3-7</sup> salsiccia and tomato sauce	18	COSTE AND FIORE SARDO CHEESE <sup>4-8</sup> dressing with anchovies and sunflower seeds	12
SOURDOUGH BREAD <sup>1-3-7</sup> scrambles eggs, bacon and chives	15	SQUID <sup>14</sup> cannellini bean cream and herbs oil	18
PUMPKIN CREAM SOUP - AZ AGR CORBARI - roasted cardoncelli mushrooms and poppy seeds	14	LAMB PORCHETTA - F.LLI VARVARA - <sup>9</sup> turnip cream and jus	16
TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- <sup>4</sup> anchovy and brussels sprouts sauce	13	GIARDINIERA <sup>9</sup>	7
GRILLED CELERIAC <sup>7-8</sup> paprika oil, Fiore sardo cheese and cashew	12	TAGLIERE CHEESE / SALUMI <sup>7</sup>	20
		TAGLIERE MIX <sup>7</sup>	20
TOAST OF THE WEEK <sup>1-3-7-8</sup> toasted radicchio, Verona blue cheese, toasted walnuts & side of baked sweet potatoes	16	DESSERT OF THE DAY	7
TOAST VEG <sup>1-3-7</sup> branzi, fennel kimchi, mayo & seasonal vegetables	14		
TOAST HAM & CHEESE <sup>1-3-7-10</sup> onion pickles, mustard mayo and seasonal vege- tables	14		
MICROFILTERED WATER	1.5	ESPRESSO	2
SOURDOUGH BREAD WITH OIL <sup>1</sup>	3	ESPRESSO MACCHIATO	2.5
SOURDOUGH BREAD <sup>1</sup>	2	DRINKS ARE SERVED WITHOUT SUGAR AND THE EXTRACTION HAS A SPECIFIC RECIPE	

## ALLERGENI

1.Glutine 2.Crostacei e derivati 3.Uova 4.Pesce e derivati 5.Arachidi e derivati  
6.Soja e derivati 7.Latte e derivati 8.Frutta a guscio e derivati 9.Sedano e  
derivati 10.Senape e derivati 11.Semi di sesamo e derivati 12.Anidride solforosa  
e solfiti 13.Lupino e derivati 14.Molluschi e derivati