

## INSALATE SALADS

<b>CHICKEN SALAD</b> 7,9 INSALATA RICCIA, POLLO GRIGLIATO, SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE, SALSA ALLE ERBETTE SALAD, CHICKEN, CELERY, BLACK OLIVES, HERB SAUCE	11,00 euro
<b>MONATE BEACH</b> 7,4 INSALATA RICCIA, MOZZARELLA, POMODORINI, CETRIOLI, CAROTE, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO SALAD, MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS, CARROTS, MAIS, OLIVES, BASIL	11,00 euro
<b>CAESAR SALAD L'ORIGINALE</b> 1, 3, 4, 10 LATTUGA ROMANA, SALSA CAESAR HOME MADE, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE LATTUCE, HOME MADE CAESAR SAUCE, PARMESAN CHEESE, TOASTED BREAD.	10,00 euro
<b>GRECA</b> 7 INSALATA RICCIA, FETA, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, ORIGANO SALAD, FETA, CHERRY TOMATOES, RED ONION, CUCUMBERS, ORIGAN	10,00 euro
<b>INSALATA DI FARRO</b> 1, 7 FARRO, POMODORINI, MOZZARELLA, POMODORI SECCHI, MAIS, ZUCCHINE, OLIVE TAGGIASCHE FARRO, CHERRY TOMATOES, DRIED TOMATOES, MAIS, ZUCCHINI, OLIVES	11,00 euro

## POKE

<b>TONNO</b> 1, 4, 6, 11 TONNO, RISO INTEGRALE, AVOCADO, MANGO, EDAMAME, SESAMO. TUNA FISH, RICE, AVOCADO, MANGO FRUIT, EDAMAME, SESAME	15,00 euro
<b>POLPO</b> 1, 4, 6, 14 POLPO, RISO INTEGRALE, ALGA WAKAME, CAVOLO ROSSO, EDAMAME, ZENZERO, QUINOA, CHIPS DI PATATE OCTOPUS, RICE, WAKAME SEAWEED, RED CABBAGE, EDAMAME, GINGER, QUINOA SEEDS, POTATOES CHIPS	15,00 euro

## SANDWICHES

<b>HAMBURGER FASSONA</b> 1, 5, 6, 7, 10, 11 HAMBURGER DI FASSONA 180GR. INSALATA RICCIA, POMODORO CUORE DI BUE, CAVOLO ROSSO, BACON, BRIE FASSONA MEAT 180GR., SALAD, BEEFSTEACK TOMATOS, BRIE CHEESE, BACON	16,50 euro
<b>AVOCADO TOAST</b> 1, 2, 4, 10 PANE INTEGRALE, AVOCADO, UOVO POCHÈ, SEMI DI ZUCCA, PEPE WHOLE GRAIN BREAD, AVOCADO, EGGS, PUMPKIN SEEDS, PEPPER	12,00 euro
<b>HAMBURGER VEGETARIANO</b> 1, 4, 11 HAMBURGER DI VERDURE, PANE NERO, INSALATA, POMODORO CUORE DI BUE, BRIE VEGETABLE BURGHER, BLACK BAN, SALAD, BEEFSTEACK TOMATOES, BRIE CHEESE	15,00 euro
<b>CLUB SANDWICH</b> 1, 3, 6, 7 POLLO GRIGLIATO, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA, POMODORO, BACON, CAVOLO NERO, SALSA HOME MADE GRILLED CHICKEN, HAM, SALAD, TOMATOES, BACON, RED CABBAGE, HOME MADE SAUCE.	14,00 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DEI SANDWICHES - WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE SANDWICHES

## PIATTI FREDDI MAIN COURSE

<b>VITELLO TONNATO C.B.T.</b> 1, 3, 4 VEAL WITH TUNA SAUCE LOW TEMPERATURE COOKED	15,00 euro
<b>CRUDO 24 MESI E MELONE BIANCO</b> PARMA HAM WITH WHITE MELON	14,00 euro
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> 7 BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL,	13,00 euro
<b>BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE</b> 10 FASSONA BEEF TARTARE	15,00 euro
<b>TARTAR DI RICCIOLA MEDITERRANEA</b> 4 TARTAR DI RICCIOLA CON CARPACCIO DI ARANCIA, ANETO E GOCCE DI MANGO MEDITERRANEAN AMBERJACK WITH ORANGES, DILL, AND MANGO DROPS	21,00 euro
<b>MILANESE IN CARPIONE ALLA PIEMONTESE</b> 1, 3, 5, 8 MARINATED BREADED STEACK PIEDMONT STYLE	18,00 euro
<b>GAZPACHO DI DATTERINI GIALLI</b> 7 GAZPACHO WITH YELLOW DATTERINO TOMATO	12,00 euro

## CONTORNI SIDES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1, 5 * INSALATA MISTA MIX SALAD BABY PANNOCCHIE CON BURRO AROMATIZZATO AL DRAGONCELLO BABY COB WITH TARRAGON BUTTER	5,00 euro
--	-----------

## DOLCI DEL GIORNO

HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8 TIRAMISÙ   CHEESE CAKE ALLA FRUTTA   CRÈME CARAMEL   TORTA AL CIOCCOLATO TIRAMISÙ   CHEESE CAKE WITH FRUIT   CRÈME CARAMEL   CIOCCOLATE CAKE	6,00 euro
---	-----------

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

## ANTIPASTI STARTERS

<b>TARTAR DI RICCIOLA MEDITERRANEO</b> 4 TARTAR DI RICCIOLA CON CARPACCIO DI ARANCIA, ANETO E GOCCE DI MANGO MEDITERRANEAN AMBERJACK WITH ORANGES, DILL, AND MANGO DROP	21,00 euro
<b>BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE</b> 10 FASSONA BEEF TARTARE	15,00 euro
<b>MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, FORMAGGIO DI CAPRA ALLE ERBE, MIELE E FICHI SECCHI</b> 1,7 MILLEFEUILLE CARASAU BREAD, HERB GOAT CHEESE, HONEY, DRY FIG	12,00 euro

## CARNE MEAT

<b>TAGLIATA DI SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA</b> SIRLOIN GRILLED BEEF	22,00 euro
<b>ORECCHIA DI ELEFANTE</b> MILANESE IMPANATA CON PATATE AL FORNO BIG BREADED STEAK, WITH POTATOES	23,00 euro
<b>FIorentina</b> T-BONE STEAK ITALIAN STYLE	6,50 euro all'etto
<b>BOMBETTE PUGLIESI CON RIDUZIONE DI PRIMITIVO</b> 1,7 INVOLTINI DI CAPOCOLLO, CICORIA, CACIOCAVALLO, TARALLI, RIDUZIONE DI PRIMITIVO, CREMA DI POMODORO RAMATO CAPOCOLLO MEAT, CHICORY, CACIOCAVALLO CHEESE, TARALLI BREAD, WINE SAUCE, TOMATOES SAUCE	19,00 euro

## PESCE FISH

<b>CALAMARETTI SPILLO ALLA MESSINESE</b> 1, 14 CALAMARETTI SPILLO, POMODORO, AGLIO, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO, PEPERONCINO SPIKED SQUID, TOMATOES, GARLIC, OLIVES, PARSLEY, CHILI PEPPER	18,00 euro
<b>FRITTO DI ANELLI DI TOTANO, CIUFFI DI CALAMARI E GAMBERONI</b> 1, 5, 8, 14 DEEP FRIED SQUID AND KING PRAWN	23,00 euro
<b>TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO</b> 4, 11 TUNA TATAKI WITH SESAM SEEDS	24,00 euro
<b>POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PISELLI E CHIPS DI PATATE</b> 1, 14* GRILLED OCTOPUS WITH PEA CREAM AND POTATO CHIPS	22,00 euro
<b>CALAMARO ALLA PLANCIA E MOLLIKA</b> 1, 14* GRILLED SQUID WITH FLAVOURED BREAD CRUMBS	20,00 euro

## PROPOSTA VEGETARIANA VEGETARIAN DISH

<b>POLPETTE DI VERDURE E CACIOCAVALLO SU CREMA DI PISELLI</b> 1, 3, 7 VEGETABLE MEATBALLS WITH SCAMORZA CHEESE AND PEA CREAM	16,00 euro
---	------------

## CONTORNI SIDES

<b>VERDURE GRIGLIATE</b> GRILLED VEGETABLES	5,00 euro
<b>PATATE FRITTE</b> FRENCH FRIES 1, 5 *	
<b>INSALATA MISTA</b> MIX SALAD	
<b>BABY PANNOCCHIE CON BURRO AROMATIZZATO AL DRAGONCELLO</b> BABY COB WITH TARRAGON BUTTER	

<b>DOLCI DEL GIORNO</b> HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8 TIRAMISÙ   CHEESE CAKE ALLA FRUTTA   CRÈME CARAMEL   TORTA AL CIOCCOLATO TIRAMISÙ   CHEESE CAKE WITH FRUIT   CRÈME CARAMEL   CIOCCOLATE CAKE	6,00 euro
---	-----------

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

Coperto/Service 3,00 euro cad.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n. 853/04