

ETICO MENU

ANTIPASTI

Gamberi con julienne di zucchine, carote e sedano riduzione di aceto balsamico in glassa	10
Crudit� di carciofi e scaglie di grana con emulsione di olio e limone	9
Polpettine di tonno con maionese al lime e menta	8
Bruschette miste con ingredienti Bio: crema di zucca, di cipolle e rosmarino, di carciofi	9
Coppetto di fritto misto (olive ascolane, mozzarelline, verdure in pastella)	9

PRIMI PIATTI

Linguine ai moscardini	13
Risotto speck, asparagi e crema di asparagi	11
Gnocchi fatti in casa alla Sorrentina	11
Strozzapreti salsiccia di Norcia e carciofi Romaneschi	11
Tonnarello cacio e pepe	10

SECONDI

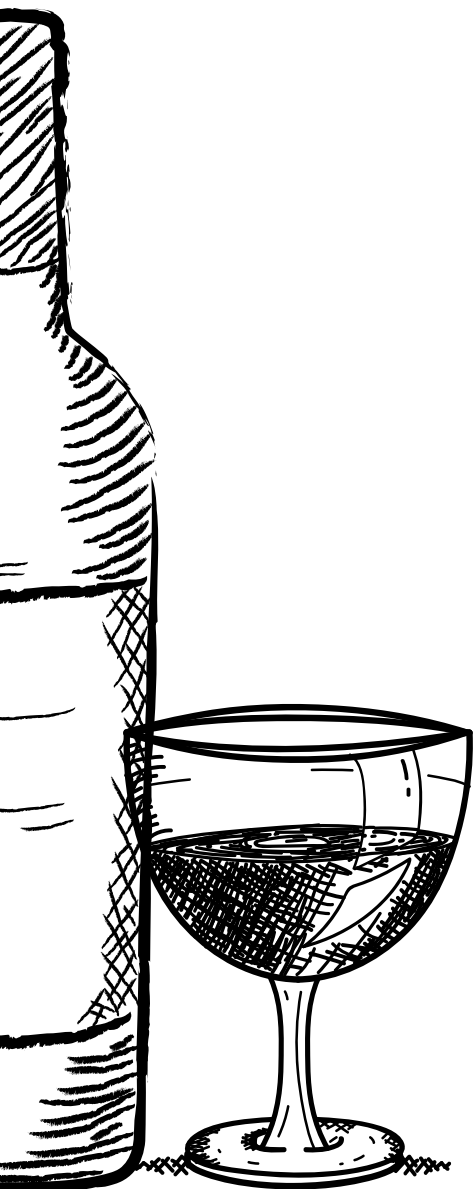
Polpo verace su purea di patate e limone	15
Baccal� mantecato con sfoglia d'acqua e farina	14
Pesce spada con riduzione di aceto balsamico	15
Suprema di tacchino con salsa agli agrumi	12
Parmigiana di melanzane in bianco con provola affumicata	10

CONTORNI

Patate al forno o fritte	5
Carciofo alla romana	
Asparagi all'agro	
Spinacino crudo (con scaglie di parmigiano) olio, limone e pepe	
Insalatina mista	

DOLCI

Tiramis�	6
Sorbetto al limone	
Dolci del giorno	





I NOSTRI MENU

MENU VEGANO

30

Bruschette miste con ingredienti Bio: crema di zucca, di cipolle e rosmarino, di carciofi

Orecchiette asparagi e crema di asparagi

Polpettine di verdure (con latte di soia) su crema di spinaci

Contorni

MENU COMPLETO

35

Antipasto

Primo

Secondo

Contorno

Dessert

MENU ETICO

30

Primo

Secondo

Contorno

Antipasto o Dessert

MENU BAMBINO

20

Pasta al pomodoro o pesto

Cotoletta di pollo

Patate al forno o fritte o pomodori all'insalata

Acqua microfiltrata: 1,5

Cestino di pane per 1 o 2 persone: 2

Cestino di pane per 3 o 4 persone: 4

Caffè: 1 Deca: 1,2

