

RISTORANTE

M E N U

ANTIPASTI	SECONDI
TAGLIERE (GN) – 14 di salumi e formaggi del territorio HUMMUS (MH) – 12 con verdure spadellate fresche BATTUTA DI MANZO (AGH) – 16 con stracciatella e burro salato agli anacardi SPAGHETTI DI ZUCCHINE (G) – 12 in osmosi aromatizzati alla menta e lime con yogurt greco affumicato CARPACCIO DI BLACK ANGUS (FGN) – 16 con misticanza e crema al parmigiano	TAGLIATA DI ROAST BEEF – 18 con rucola e pomodorini confit VITELLO TONNATO (CDN) – 18 con fiori di capperi e clorofilla GALLETTO DORATO (AFI) – 18 in doppia cottura MILLE FOGLIE DI MELANZANE (AG) – 16 con pomodoro e mozzarella
PRIMI	CONTORNI
TAGLIATELLA ALL'UOVO (ACGI) – 14 ai 3 pomodori con crema di burrata LASAGNETTA (ACG) – 14 con verdure di stagione GNOCCHETTI DI PATATE (ACGI) – 14 fatti in casa a fantasia della cucina SPAGHETTO ALL'UOVO (AC) – 15 con aglio nero e clorofilla di prezzemolo	PATATE ARROSTO (A) – 5 VERDURE DI STAGIONE (G) – 5 all'agro o al burro SPINACINO AL BURRO (G) – 5
DOLCI	INSALATE
Chiedi le nostre proposte del giorno	LA CESARINA (ACDG) – 15 insalata iceberg, pollo CBT, salsa Caesar, scaglie di grana e crostini LA GRECA (G) – 14 pomodoro cuore di bue, cetrioli, olive liguri, cipolla di Tropea e crema di feta LA NIZZARDA (CD) – 14 misticanza, fagiolini, patate, sgombero in olio EVO e uova sode

COPERTO 2,5 euro

ALLERGENI

A.cereali che contengono glutine **B.**crostacei
C.uova **D.**pesce **E.**arachidi **F.**soia **G.**latte
H.frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle,
pistacchi) **I.**sedano **L.**senape **M.**sesamo
N.anidride solforosa e solfiti **O.**lupini **P.**molluschi

Alcuni prodotti sono acquistati freschi e
successivamente abbattuti a -20°C dalla nostra
cucina. Alcuni prodotti vengono acquistati
surgelati. Per qualsiasi informazione
al riguardo chiedere al personale di sala.

Salvia e Rosmarino
By **AVALON®**