

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

Focaccia all'olio EVO e rosmarino (A) € 5

Selezione di salumi e formaggi
del Carso (GN) € 16

Hummus di ceci
con verdura di stagione (MH) € 12

Branzino alle erbe su crema
di fagioli e latte montato (DG) € 15

Flan di broccoli con crema
di formaggio Tabor e rafano
e sbriciolata di salsiccia (CG) € 14

Insalata russa con maionese al limone
su crostone di pane (ACN) € 14

PRIMI

Spaghettoni cacio e pepe del Carso
con formaggio Mlet (ACG) € 16

Fusi istriani con ombrina
e tartufo nero (ACD) € 18

Tagliatella con ragù d'anatra al profumo
di salvia e rosmarino (ACN) € 17

Crespella con radicchio
di Treviso e Tabor (CG) € 14

SECONDI

Cuore di carciofo grigliato
con crema di pecorino toscano (G) € 16

Brasato di vitello
con patate in tecia (N) € 18

Petto d'anatra con morbido di patate
alla salvia e rosmarino (G) € 20

Ombrina al forno con crema
di pane e friarielli ripassati (AD) € 20

INSALATE

La Cesarina (ACDG) € 15
*Insalata iceberg, pollo CBT, salsa Caesar,
scaglie di grana e crostini di pane*

La Nizzarda (CD) € 14
*Insalata iceberg, fagiolini, patate,
sgombro in olio EVO e uova sode*

CONTORNI

Spinaci al burro (G) € 5

Patate al forno (A) € 5

Verdura di stagione (A) € 5

DOLCI

Le proposte del giorno € 6

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.