

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 verdure di stagione (MH) € 12

Zuppetta di "piselli spacai" con
uovo pochè e germogli di piselli (C) € 12

Gamberi alla catalana con verdure
in agrodolce e chutney al mango
e pepe rosa (BNI) € 14

Polpettine della nonna,
zucchine in tecia alla menta e basilico
con scaglie di Jamar (ACG) € 13

PRIMI

Spaghettoni cacio e pepe del Carso
con formaggio Mlet (ACG) € 15

Orzotto ai carciofi, salsa
al cipollotto affumicato
e mandorle tostate (AGH) € 14

Tagliatella all'uovo
con ragù bianco di manzo
Salvia&Rosmarino con asparagi
ed erbe del carso (ACIN) € 16

Chitarra alla buzara
di crostacei (ABIN) € 17

SECONDI

Carciofo arrosto, crema di pecorino
e taralli tostati (GA) € 16

Filetto di branzino alla mediterranea con
capperi, olive taggiasche e datterino (D) € 20

Porzina in due cotture,
kren e cicorietta ripassata (LG) € 18

Braciola di vitello alla griglia,
burro alle erbe con patatine novelle
al balsamico di Modena (GN) € 18

CONTORNI

Verdura di stagione € 5

Spinaci al burro (G) € 5

Patate al forno € 5

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*

DOLCI

Tortino morbido al cioccolato
su crema alla vaniglia (ACFG) € 6

Strudel di mele (ACG) € 6

Millefoglie con crema pasticceria
e fragole fresche (ACG) € 6

La proposta 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.