







Menù “a la carte”

Gli antipasti

Rotolini di salmone affumicato  
crescenza e lattuga con crostini di focaccia
Euro 12,00

Spiedino di melone e mozzarella 
crudo di Parma e olive verdi
Euro 10,00

Bastoncini croccanti di tofu con   
mandorle su insalatina di carote e finocchi alla soia
Euro 10,00

Le portate contrassegnate con “*” potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

I primi piatti e le zuppe

Risottino alla crema di piselli* e stracchino



Euro 12,00

Tagliatelle broccoli, alici e panuria alla curcuma



Euro 11,00

Fusilli giganti al pomodoro ciliegino fresco e fiori di zucca



Euro 11,00

Zuppa di verdura al basilico



Euro 10,00

Le portate contrassegnate con “* “ potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.



Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli


Le carni


Classica cotoletta alla milanese con  
rucola e pomodorini
Euro 24,00

Tournedos di manzo al mirto con
funghi* saltati al rosmarino
Euro 22,00

Tagliata di petto di pollo al pepe rosa e lime
con patate al forno
Euro 18,00

I pesci

Hamburger di salmone fresco con 
tartare di avocado e olive nere
Euro 22,00

Il pescato del giorno (grigliato, in umido 
oppure al forno) con verdure al vapore
Euro 22,00

Le portate contrassegnate con “* “ potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30


Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011





Rivolgersi al personale per consigli

Le verdure e i formaggi

Panachè di verdure al vapore
Euro 8,00

Composizione di verdure grigliate con 
scaglie di *grana*
Euro 10,00

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro 
Euro 12,00

Insalatona mista con pollo croccante, mais 
mozzarella, finocchi e bacon
Euro 12,00

Insalata mista
Euro 8,00

Le portate contrassegnate con “” potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.*

Il pesce crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 30

Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011



Rivolgersi al personale per consigli

I dolci

*Tortino di ricotta su base di biscotto
con pesche marinate al earl grey*
Euro 8,00



*Profitterol al cioccolato fondente
e granella di nocciola*
Euro 8,00



*Mattonella di gelato al lampone e
fior di latte con coulis ai frutti di bosco*
Euro 10,00



*Millefoglie di ananas e melone con
miele speziato*
Euro 7,00

**Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare
allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011**



Rivolgersi al personale per consigli