

Light Lunch

Tonno affumicato con insalatina di finocchi (d)

Smoked tuna with fennel salad

Insalata Gustosa con insalata, pomodori, carote, mais, tonno, olive e formaggio (g)

Tasty salad (green salad, red salad, tomato, tuna, olives, carrots, sweet corn and cheese)

Insalata trevisana con prosciutto cotto, noci, scaglie di grana e citronette (g-h)

Red salad with ham, Parmesan flakes, seasoned walnuts with citronette

Caprese di bufala (mozzarella di bufala, pomodori, basilico e origano) (g)

Caprese salad (Buffalo's mozzarella, tomato, basil and origano)

Tris di affettati (prosciutto crudo, salame e bresaola) con giardiniera fatta in casa

Parma ham, salami from Bergamo and dry-salted beef with homemade pickled vegetables

Insalatina di orzo condito con mele radicchio e noci (a)

Barley salad seasoned with apples, radicchio and walnuts

Crema di porri e patate

Cream of leeks and potatoes

Primo piatto del giorno

First dish of the day

Foiade caserecce al pomodoro, ricotta e basilico (a-c-g)

Homemade Foiade with tomato, ricotta and basil

Polenta tradizionale e funghi porcini (g-l)

Traditional polenta with cep mushrooms

Arrosto di vitello con patate al forno

Roasted veal with baked potatoes

Secondo piatto del giorno

Second dish of the day

Ogni piatto / every dish € 10,00
Coperto incluso /Service charge included.

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)

a : Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten

b: Crostacei / Crustaceans

c: Uova / Eggs

d: Pesce / Fish

e: Arachidi / Panuts

f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products

g: Latte e lattosio / Milk and lactose

h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell

l: Sedano / Celery

m: Senape / Mustard

n: Semi di sesamo / Sesame seeds

o: Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

p: Lupini / Lupine

r :Molluschi / Mollusc