

CEREALI, FRUTTA E YOGURT

GRANOLA FATTA IN CASA

yogurt greco e mango fresco

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

ACAI BOWL E COCCO

mirtilli, banana e semi

BRUNCH CLASSICS

AVOCADO ON TOAST

*datterini grigliati ed erbe aromatiche
con due uova in camicia*

UOVA IN PURGATORIO

*in sugo di pomodoro,
peperoni arrostiti e feta*

UOVA ALLA FIORENTINA, ALLA BENEDICT O ROYALE

*con muffin all'inglese tostato
e salsa olandese*

CROQUE MONSIEUR

*prosciutto cotto e fontina
con un uovo fritto (croque madame)
con tartufo*

UOVA STRAPAZZATE E TARTUFO NERO

con pane tostato

PANCAKES

*composta di frutti di bosco,
crème fraiche montata e sciroppo d'acero*

ANTIPASTI E INSALATE

INSALATA AUTUNNALE

*pera Decana, noce, senape e miele,
pecorino fiore sardo affumicato*

TARTARE DI TONNO

*tonno rosso del Mediterraneo,
pappa al pomodoro, avocado*

VITELLO TONNATO

*arrosto di magatello punto rosa,
salsa di tonno e acciughe, capperi*

CAESAR SALAD

*lattuga romana, pancetta croccante,
acciughe, parmigiano e salsa caesar
con pollo alla griglia*

TARTARE DI FILETTO DI MANZO

*manzetta prussiana al coltello,
tuorlo d'uovo confit e i suoi condimenti*

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO

*cectriolini, capperi,
aneto e crème fraiche*

BURRATA DI ANDRIA

datterini marinati e basilico

PIZZA

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico

DIAVOLA

salame piccante e pomodoro

QUATTRO FORMAGGI

*robiola di Roccaverano, gorgonzola,
fiore sardo e fior di latte*

PARMA

*prosciutto crudo di Parma, pomodoro,
fior di latte e rucola*

MAINS

CLUB SANDWICH

*pollo, bacon, uovo, pomodoro e lattuga
servito con patatine fritte*

LOBSTER ROLL

*pan brioche, maionese e dragoncello
servito con patatine fritte*

BRANZINO ALLA PROVENZALE

*finocchio confit, pomodoro e peperoni arrostiti,
olive taggiasches*

CHEESEBURGER & FRIES

*panbrioche, manzetta
prussiana e cheddar
servito con patatine fritte*

PAILLARD DI POLLO

*suprema di pollo,
datterini grigliati e rucola*

TRANCIO DI TONNO

tonno rosso e insalata nizzarda

STEAK

*servite con chimichurri,
salsa al pepe o bernese*

RISOTTO AI PORCINI

marsala e parmigiano reggiano 36 mesi

PAPPARDELLE AL RAGÙ

brasato di vitello in salsa di pomodoro

BAVETTA CONTROFILETTO FILETTO

RAVIOLO DI ZUCCA

*zucca violino, zucca delica,
burro nocciola e salvia*

ACCOMPAGNAMENTI

PANCETTA STAGIONATA

SPINACINO SALTATO

PEPERONI MARINATI

AVOCADO

PATATINE FRITTE

*Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata degli allergeni durante la preparazione.
Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004. *L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.
Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.*