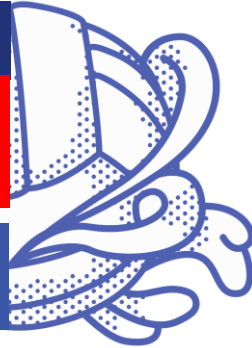


PIATTO SPECIAL

€ 19.90



Tagliata di manzetta marchigiana (200 gr.) su rucoletta di campo, scaglie di grana, riduzione di balsamico, servita con i nostri contorni del giorno



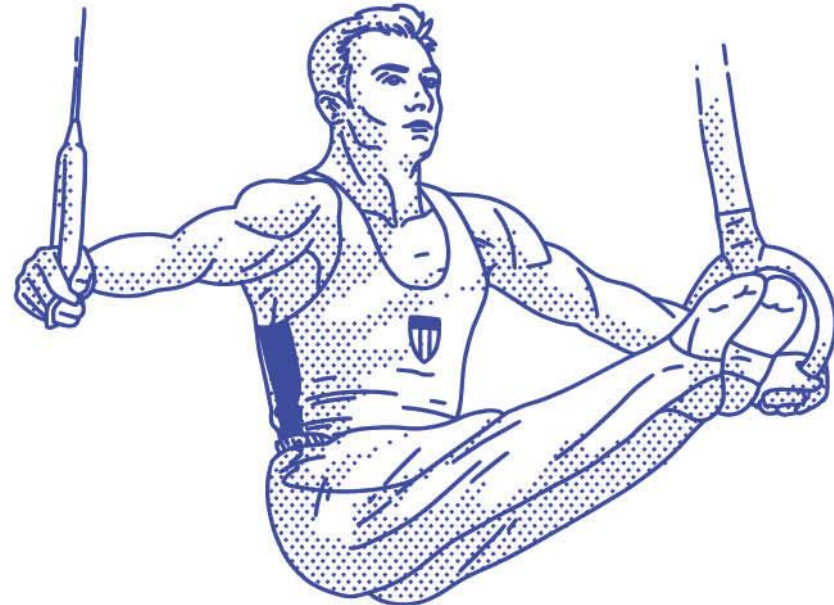
Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.
Segnalare al personale di sala intolleranze e/o allergie.

MENÙ COMPLETO

**PRIMO +
SECONDO +
CONTORNO**

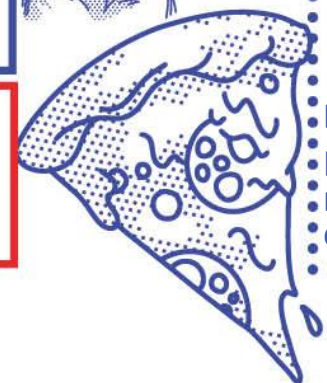
€ 15.90

A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO



COMPENSIVO DI PANE, ACQUA, CAFFE' E COPERTO

I NOSTRI MENÙ



MENU INSALATA

€ 11.50

Insalata gentile, carotine julienne, pomodoro a fette, porchetta trevigiana, bocconcino di mozzarella da 100 grammi, salsa tonnata e pomodorini secchi

PRIMO

€ 10.50

Raviolacci ripieni di burrata e straciatella spadellati ai pomodorini, gocce di basilico e scaglie di ricotta fumé

Crema di carote con crostini di pane, bacon croccante, salsa allo yogurt greco

Lasagne al forno fatte in casa al radicchio rosso Verona brie francese e besciamella

MENU BURGER

€ 12.90

Con patate fritte steakhouse e salsa Mitiko

BEVANDA A SCELTA TRA BIRRA PICCOLA oppure COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA



SECONDO CON CONTORNO INCLUSO

€ 12.50

Bistecca di coppa di suino nero del casertano alla griglia su misticanza con scaglie di sale Maldon e salsa bernese

Vitello tonnato come da tradizione piemontese

Spiedoni di carne e verdure alla piastra, su rucoletta con riduzione di balsamico di Modena

Pan-Burger artigianale, Hamburger di manzo da 180 gr., pomodoro ramato, insalata gentilina, fontina, melanzane fritte, maionese al pepe nero

CONTORNI

Patate al forno alla cipolla
Funghetti spadellati
Insalatina mista di stagione

MENU PIZZA

€ 11.90

BEVANDA A SCELTA TRA BIRRA PICCOLA oppure COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA

La nostra pizza con **IMPASTO NAPOLETANO**

Rossa con doppia salsa di pomodoro, mozzarelline ciliegina, acciughe di Cetara, origano fresco