



## **a pranzo oggi martedì 14 aprile**

\*\*\*

### OVERTURE

Gattò-mouche ♥ ❁ (°1,3,7,8,9) **16**

(il nostro gattò, sfornato caldo e morbido di patate (lavorato con burro, latte, mozzarella e provola affumicata di bufala))

Green Peas ❁ ⊗ (°2,3,4,7,9) **18**

(crema di pisellini verdi servita con uovo pochè, asparagi a vapore, foglie di spinacino fresco e una grattata di bottarga di muggine)

Deep Purple ♥ (°7,9) **17**

(la nostra parmigiana light di melanzane (cotte in forno, non fritte!), pomodoro fresco e mozzarella di bufala)

Un baccello sulla bocca ⊗ (°7,9) **17**

(purè di fave con burratina fresca di giornata e insalatina di tarassaco)

Smashing Pumpkins ❁ ⊗ (°5,7,8) **17**

(zucca mantovana cotta al forno ai profumi dell'orto, servita con fonduta di formaggio chèvre, miele e nocciole)

\*\*\*

### C'E' PASTA PER TE

Genova per noi ♥ 🌊 (°1,9) **17**

(paccheri di Gragnano al nostro ragù bianco alla napoletana, la "genovese", preparato secondo la ricetta di famiglia, con biancostato di manzo e cipolle bianche, cotti insieme a lungo "pippiando", fino a diventare quasi una crema)

Rosso di sera ⊗ (°6,7,8,9) **17**

(vellutata di barbabietola rossa, servita con quenelle di formaggio caprino, noci e chips di rapa rossa tonda di Chioggia)

Fiori rosa, fiori di pesto... (°1,2,8) **18**

(fregola sarda con il nostro pesto di basilico fatto in casa senz'aglio, servito con gamberi spadellati)

\*\*\*

### FUORI I SECONDI

Super Boll ♥ (°1,3,7,10) **22**

(il nostro polpettone di polpa scelta di manzo e vitello, cotto al forno al profumo di curry, accompagnato da patate al forno e salsa curry home made)

Lou Baccalou ♥ ⊗ (°4,7) **24**

(baccalà alla provenzale (ma senz'aglio!), mantecato con olio extra vergine, patate e latte, accompagnato da peperoncini verdi dolci "friggiteli" cotti al forno)

Pol Position ♥ ⊗ (°7,10) **22**

(petto di pollo leggermente insaporito e cotto sottovuoto a bassa temperatura, servito con un'insalata di spinacino fresco, asparagi e taccole a vapore, con una grattatina di limone)

Norwegian Food ⊗ (°4,5,6,7,8,11) **24**

(filetto di salmone fresco cotto al forno ai semi di sesamo bianco e nero, servito con scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga) e un baffo di pana acida)

\*\*\*

### DOLCE STILNOVO

A ciascuno il suo... (°1,3,5,7,8) **8**

(cannolini siciliani serviti scomposti e da riempire al momento con ricotta dolce di bufala, granelle miste di pistacchio, nocciole e gocce di cioccolato)

Elvira (°1,3,5,7,8) **8**

(pasticcini di frolla e crema pasticceria e lamponi freschi)

Il pasto delle fragole (°1,3,4,5,6,7,8,11) **8**

(gelato di crema con fragole fresche e granella di biscotti "Lotus" alla cannella)

Acqua minerale 50 cl. 2, 75 cl. 3, Bicchiere di vino di etichetta da 7, Birra bottiglia 5, Birra APA o Pilsner Duck Dive 6, Bibite da 3.50 a 4,00, Caffè 2  
Atmosfera, accoglienza, coperto inclusi nel prezzo (solo sabato e festivi 3 euro). Il simbolo indica ♥ i nostri piatti più amati, ❁ piatti per vegetariani ⊗  
piatti senza glutine, 🌊 piatti senza lattosio, 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11  
sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi

Il numero in rosso accanto al piatto e alla bevanda indica il prezzo in euro e include coperto e servizio.

Molti nostri piatti sono frequentemente arricchiti con un battuto crudo di odori o spezie fresche, segnalare se indesiderati.

Emettiamo automaticamente lo scontrino fiscale, dopo aver portato a tavola un pre-conto che funge da controllo: chi desidera la fattura è pregato di chiederla con il conto, fornendo cortesemente i dati fiscali necessari per la fatturazione elettronica.