



## a pranzo oggi venerdì 19 giugno

\*\*\*

### 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))

Heidi ♥ ❁ ⊗ (°7,8) **18**

(insalata mista ricca con formaggio chèvre piastrato caldo, miele e noci)

No di lana caprina! ❁ ⊗ (°7,9) **17**

(letto di formaggio caprino morbido condito con olio EVO, sale e pepe, servito con un insalatina di fagiolini, taccole, pisellini, finocchio e sedano con qualche goccia di aceto balsamico)

Fresco di Lama ♥ ⊗ 🌱 (°4) **20**

(ceviche di ombrina fresca marinata in leche de tigre, lime, coriandolo e peperoncino rosso fresco (poco piccante), servita con misticanza)

Vittel étonné ⊗ (°3,7,9) **19**

(magatello di vitello cotto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata con ricotta fresca di bufala, frutti del capperò, cetriolini, e un'insalatina di patate prezzemolate)

\*\*\*

### C'E' PASTA PER TE

Arragusado Mio ♥ 🌱 (°1,9) **18**

(paccheri di Gragnano con il nostro ragù rosso napoletano preparato secondo la ricetta di famiglia con biancostato di manzo e salsa di pomodoro cotti a lungo fino a "pippiare")

Siam tre piccoli pomodorin ❁ (°1,7) **18**

(mezzi paccheri di Gragnano serviti con un sughetto di tre pomodorini (S. Marzano, datterino giallo e rosso, e secchi) servito con burrata fresca di bufala)

Sogno o son pesto 🌱 (°1,7,8) **18**

(rigatoni di Gragnano con il nostro pesto aromatico fatto in casa senz'aglio, servito con patate e fagiolini)

\*\*\*

### FUORI I SECONDI

Raw manzo d'amore ⊗ 🌱 (°6,10) **24**

(tartar di fassona piemontese, battuta al coltello e condita semplice a modo nostro, servita con zucchine in fiore)

Super Boll ♥ ⊗ 🌱 (°1,3,4,7,8,10) **22**

(polpettone di trita scelta di manzo al profumo di curry, accompagnato da scarola ripassata alla napoletana (saltata in padella con uvetta, pinoli, olive taggiasche e un filo di acciuga))

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

(filetto di salmone fresco cotto al forno ai semi di sesamo bianco e nero, servito con fagiolini al vapore olio, limone e menta)

Spigola arrotondata ⊗ (°4,7,10) **24**

(filetto di spigola fresca, cotto al forno ai profumi dell'orto, servito con una spadellatina di verdure miste di stagione e panna acida)

\*\*\*

### DOLCE STILNOVO

A ciascuno il suo... (°1,3,5,7,8) **9**

(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 con crema pasticcera e lamponi)

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, Bicchieri 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