

MENU

Selezioni

Tre formaggi selezione Filrouge a latte crudo: 12 €
Robiola di Roccaverano, Camembert AOP (Normandie),
Gorgonzola piccante (Latteria di Cameri)

Acciughe del Cantabrico e burro* Bordier 6 €

Ostrica "Fine de Claire" 2.5 €

Gouda di cascina 24 mesi (Olanda) 12 €

Cecina de Lèon I.G.P. 12 €

Grissini al burro 2 €

Sciocchezze

Piadina araba con prugne secche, feta, menta, miele e noci 5 €

Paninetto con tartare di fassona, gorgonzola e frutti di bosco 5 €

Insalata russa vegana 5 €

Tramezzino tonno e carciofini 5 €

Gazpacho di anguria, anacardi e ricotta salata 7 €

Piatti

Melanzana, datterini alla bruta e basilico 10 €

Vitello* Tonnato 10 €

Ceviche di seppia 13 €

Ravioli peperoni, patate e acciughe 15 €

Risotto zucchine trombetta, caprino e mandorle 15 €

Cevapcici di manzo, peperoni e salsa yogurt 15 €

Dessert

Semifreddo al Murianengo, pesche e rocce di cioccolato 7 €

Cannolo con Seirass*, mirtilli e cioccolato "Disidente" 7 €

Pesche ripiene e panna montata 7 €

**prodotto abbattuto dopo essere stato preparato per la corretta conservazione dello stesso.*

***prodotto congelato all'origine. Carta degli allergeni disponibile su richiesta.*

Acqua microfiltrata 75cl 1.5€. Caffè "Santaromero" 2€ Prezzo del servizio incluso