

MENÙ

CENA

DA CONDIVIDERE

Per la lista degli allergeni
chiedere al personale

Sformatino (3;7)
con verdure di stagione e fonduta cacio e pepe

8,5

Ciccia roll (1;3;4)
con salsa verde - 4 pezzi

10

Crocchette (1;3;7;8)
di pappa al pomodoro e pesto di basilico

8,5

Tacos con tartara di tonno (3;4)
battuto mediterraneo, salsa aglio olio e peperoncino

10

Coccolo soffiato (1;2;4;7)
ripieno di tartara di gamberi e burrata

12

Pulled pork con panini al latte (1;3;7;9;10)
2 pezzi

8,5

Barattolo di focaccia (1)

CUSTARDI

2

Strips di pollo (1;3)
con chips e mayo agli agrumi

9

Mini poké (3;4;6;11)
riso basmati, edamame, pomodorini, tonno, sesamo

9

Tortillas (1;2;4;11)
calamari fritti, sesamo e cipolla marinata

9

Selezione di salumi del macellaio (1;2)
Prosciutto dop, salame toscano, finocchiona, capocollo, gnocco fritto, verdure sott'olio

14

Selezione del pastore (7)
Blu di grotta, pecorino fresco di Pienza, ricottina con miele e confetture

14

CENTRO TAVOLA

Padella di spaghetti alla chitarra (1;2;3;4;9;13)
con frutti di mare
consigliato per 2 persone

38

La nostra barca di fritto (1;2;3;4;13)
verdure, chips, alici, calamari, gamberi
consigliato per 4 persone

80

SHARING
IS
CARING

PRIMI

Gnudo del pastificio Mariotti (1;3;7)
burro e salvia

9

Riso allo zafferano (6;7;9)
con francesina e cipolla croccante

9

Gnocchetto (1;2;3;4;13)
gamberi e agrumi

10

PROVALLI

SECONDI

Fritto calamari e gamberi (1;2;4)

16

Bagel (1;6;7;8;11)
con hummus di ceci, melanzane arrosto e primo sale, con stick patate dolci

14

Tentacolo arrosto (4;7;9;13)
con purè di patate e pomodorini confit

14

Tonno (1;3;4;6;11)
in crosta di panko con insalatina di finocchi, mele, sesamo e salsa teriyaki

18

Tagliata di pollo (3;4;7)
con la nostra salsa Cesar

16

Tagliata di manzo (9;12)
con patate arrosto e salsa al vino rosso

18

CONTORNI

Chips

5

Stick patate dolci

5

Patate arrosto

5

Verdure al forno

5

Insalata di mele, finocchi e sesamo (6;11)

5

ACQUA 2.50, COPERNO 2