

Menu da asporto

Per info e prenotazioni: 3936504496



Tartare di manzo "alla nostra maniera" 14€

(con sale, olio, pepe, limone, capperi, acciughe, cetrioli, uovo, senape, tabasco)

Tartare di salmone in salsa orientale con sesamo tostato 14€

(salsa di soia, mirin, sake, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, limone e lime)

Tagliere misto "al campo" di affettati e formaggi con confetture, miele e tigelle 12€

Salmonato marinato alla barbabietola con salsa yogurt e cipollina 10€

Riso venere pilaf con gamberoni al curry e cognac 15€

Calamarata "Rummo lenta essiccazione" allo Scoglio con "POMO D'ORO" 15€

(vongole, cozze, calamari, mazzancolle, branzino, scampo, gamberone e datterino giallo)

Pennette tiepide di farro biologico con pesto, patate e fagiolini 8€

Riso, orzo e farro alla cantonese 8€

(con zucchine, carote, mais, piselli, germogli di soia e salsa di soia)

Roast beef di fassona con misticanza e salsa alla senape antica 12€

Cotoletta alla milanese 12€

Tagliata di black angus da 280g alla griglia 17€

Cuori di merluzzo fritti in pastella alla birra con broccoletti 14€

Patatine dippers fritte 4€

Patate al forno 4€

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, pomodori e trevisana) 4€

Cavolo cappuccio viola con acciughe e capperi 4€

Tiramisu della casa monoporzione (disponibile anche da 2/4/6 porzioni) 4€

Torta di mele (disponibile anche intera) 4€

Crostata con confettura di albicocche (disponibile anche intera) 4€

Cheesecake con confettura di frutti di bosco 4€

Scegli uno dei nostri vini e avrai uno sconto del 25% sul prezzo della bottiglia!

Ordine entro un'ora dal ritiro

Orari di ritiro

Pranzo: dalle ore 11.30 alle 13.30

Cena: dalle ore 19.00 alle ore 21.00