

MENU PESCE

€ 35

Bevande:

- Caffè espresso o cappuccino (7)
- Spremuta d'arancia

Cestino dei lievitati:

- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Girella con crema e uvetta (1, 3, 7, 8, 15)
- Pain au chocolat (1, 3, 7, 8, 15)

Breakfast plate:

- Uovo poché con spinaci e bottarga (3, 4, 7)
- Rösti di patate, salmone, avocado e cream cheese (4, 7, 15)
- Hummus di barbabietola e cracker ai semi (11, 15)
- Waffle, amarene e gelato al latte (1, 3, 7, 15)

MENU CARNE

€ 35

Bevande:

- Caffè espresso o cappuccino (7)
- Spremuta d'arancia

Cestino dei lievitati:

- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Girella con crema e uvetta (1, 3, 7, 8, 15)
- Pain au chocolat (1, 3, 7, 8, 15)

Breakfast plate:

- Scotch eggs (3)
- Chicken pie, funghi e mash and gravy (1, 3, 7, 9, 15)
- Macco di fave e cicoria selvatica (11, 15)
- Cannelé ai mirtilli (1, 3, 7, 12, 15)

PER I BAMBINI

Pasta al pomodoro (1)	€ 7
Pasta al pesto (1, 7, 8)	€ 7
Nuggets di pollo (3, 15)	€ 7
Patatine fritte (15)	€ 5

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA: I numeri riportati accanto a ogni piatto indicano la presenza di allergeni o informazioni sul trattamento termico, secondo la seguente legenda: 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 Solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi - 15 Preparazioni o materie prime acquistate fresche e sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza; pesce servito crudo acquistato fresco e sottoposto all'abbattimento della temperatura per la tutela della salute come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi dei regolamenti CE N°852 e 853/04; materie prime surgelate all'origine dal produttore. - Pane e coperto € 3