

MENU PESCE

€ 35

Bevande incluse:

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

Cestino dei lievitati:

- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Croissant alla crema (1, 3, 7, 8, 15)
- Pain au chocolat (1, 3, 7, 8, 15)

Breakfast plate:

- Uova ripiene di insalata russa e ventresca di tonno rosso (1, 4, 9, 10, 12, 15)
- Burger di polpo e chorizo (1, 3, 7*, 14, 15)
- Insalata di anguria, cetriolo, Quartirolo e olive taggiasche (7, 12)
- Cheesecake al Camembert e mirtilli (3, 7, 15)

MENU CARNE

€ 35

Bevande incluse:

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

Cestino dei lievitati:

- Pane di grano duro (1, 15)
- Focaccia al rosmarino (1, 15)
- Croissant alla crema (1, 3, 7, 8, 15)
- Pain au chocolat (1, 3, 7, 8, 15)

Breakfast plate:

- Uovo poché, zucchine in scapece e fonduta di tuma persa (1, 3, 7, 15)
- Katsu-sando di maiale iberico (1, 3, 6, 7*, 9, 10, 12, 14, 15)
- Insalata di pomodori, cetrioli e mozzarella fiordilatte (7, 12)
- Maritozzo alla nocciola (1, 3, 7*, 8, 15)

PER I BAMBINI

Pasta al pomodoro (1)	€ 9
Pasta al pesto (1, 7, 8)	€ 9
Nuggets di pollo (3, 15)	€ 9
Patatine fritte (15)	€ 5

Coperto e altre bevande esclusi

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 (l'asterisco accanto all'allergene 7 indica l'utilizzo di ingredienti delattosati) - 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 €.