



PIATTI DELLA SETTIMANA

Vitello tonnato della tradizione con la sua salsa e tuorlo d'uovo marinato e fiore di cappero € 14.00

Traditional veal with tuna sauce and marinated egg yolk and caper flower

Battuta di Fassona "La Granda" con morbido al Grana Padano e cipolla di Tropea caramellata € 14.00

Fassona "La Granda" beef tartare with Grana Padano cheese cream and caramelized Tropea onion

Poké Bowl di riso Venere con julienne di cavolo rosso, ravanello, barbabietola e salsa agli agrumi 🌿 € 12.00; con aggiunta di tonno € 14.00

Black Venus rice poke bowl with red cabbage julienne, radish, beetroot and citrus sauce €12.00; with added fresh tuna €14.00

Pennette all'amatriciana con guanciale selezione "La Granda" € 12.00

Amatriciana pennette pasta with "La Granda" selection bacon

Vellutata fredda di cetriolo e yogurt con aneto e menta 🌿 € 9.00

Cold cucumber and yogurt Cream Soup with dill and mint

Rollata di coniglio alla ligure € 14.00

Ligurian recipe rabbit roll

Torta Salata con ricotta vaccina e spinacino fresco 🌿 € 11.00

Savory pie with cow ricotta and fresh spinach

Barney's Salad € 10.00

Misticanza, melone cantalupo, feta greca, salsa allo yogurt e olio alla menta 🌿

Mixed greens, cantalupo melon, greek feta, yogurt sauce and mint oil



DOLCI

Dessert del giorno € 6.00 Chiedere al personale di sala

Daily Dessert / Ask the Staff

Torta della casa € 4.00

Homemade Cake

Gelati Gobino STIK! artigianale (Pinguino e Sorbetti di vera frutta) € 3.00 / € 3.50

Gobino Ice Cream artisanal STIK (Pinguino and Fruit Sorbets made with fruit pulp)

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌿 Vegetarian options

* Surgelato all'origine / products frozen at the origin

Si prega di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala / Please report any intolerances to the Staff