



PIATTI DELLA SETTIMANA

Quiches di zucchine e salmone € 11.00

A delicate quiche filled with zucchini and salmon

Vitello tonnato con la sua salsa all'antica maniera € 14.00

Tender veal served with a classic creamy tuna sauce

Vellutata di topinambur con crostini aromatizzati 🌱 € 10.00

A smooth and velvety soup of artichokes served with aromatic croutons

Paccheri al ragù alla bolognese € 12.00

Classic lasagna with bolognese ragout

Penne alla zucca con speck e scamorza € 11.00

Penne pasta tossed with a creamy pumpkin sauce, crispy speck, and melted smoked scamorza cheese

Parmigiana di melanzane 🌱 € 11.00

Layers of tender eggplant, tomato sauce, and cheese

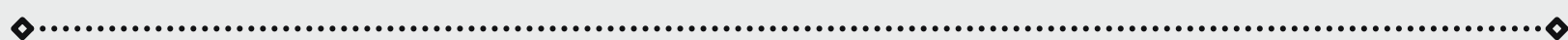
Sformato di patate e fontina 🌱 € 10.00

A soft and savory flan made with potatoes and melted fontina cheese

Barney's Salad 🌱 € 10.00

Insalata di songino, marmellata di radicchio, ravanelli, pomodorini del piennolo e crudité di carote

Fresh lamb's lettuce with radicchio jam, radishes, piennolo tomatoes, and crunchy carrot crudités



DOLCI

Dessert del giorno € 6.00 Chiedere al personale di sala

Daily Dessert / Ask the Staff

Torta della casa € 4.00

Homemade Cake

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Piatti vegetariani - 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