



PIATTI DELLA SETTIMANA

Flan di spinacino con fonduta soffice di grana 🌿 € 10.00
 Fresh spinach flan with soft parmesan fondue

Vitello tonnato selezione "La Granda" con la sua salsa all'antica maniera € 14.00
 Tender veal from "La Granda" selection served with a classic creamy tuna sauce

Mezze maniche cacio e pepe 🌿 € 11.00
 Mezze maniche pasta with cheese and pepper

Bowl di riso venere con tonno pinne gialle, edamame, cavolo rosso marinato, mandorle a scaglie, pomodorini e salsa teriyaki € 12.00
 Venus rice bowl with yellowfin tuna, edamame, marinated red cabbage, flaked almonds, cherry tomatoes and teriyaki sauce

Plin al sugo d'arrosto con nocciole del Piemonte Igp € 13.00
 Plin with roast sauce with Igp Piedmont hazelnuts

Strudel di zucchine e scamorza 🌿 € 11.00
 Courgette and scamorza strudel

Filetto di salmone al forno con citronette agli agrumi e olio al sesamo € 14.00
 Baked salmon fillet with citronette and sesame oil

Barney's Salad 🌿 € 10.00
 Insalata di radicchio, mais, pomodorini, pere Abate, noci e gorgonzola
 Radicchio salad with corn, cherry tomatoes, Abate pears, walnuts and gorgonzola



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