



PIATTI DELLA SETTIMANA

Vitello tonnato € 14.00 (3, 4, 9)
 Veal with tuna sauce

Farro con fagioli neri, feta e anacardi € 13.00 (8)
 Farro with black beans, feta and cashews

Insalata di seppie* e finocchi € 13.00 (4)
 Cuttlefish* and fennel salad

Lasagna* al ragù € 12.00 (1, 3, 7, 8, 9, 12)
 Lasagna* with ragù

Penne con pomodorini, olio al basilico, burrata e crumble € 10.00 (1, 7, 9)
 Penne with cherry tomatoes, basil oil, burrata and crumble

Bowl di riso nero con salmone, avocado, feta e salsa teriyaki € 12.00 (1, 6, 7, 12)
 Black rice bowl with salmon, avocado, feta and teriyaki sauce

Vellutata di carote, porri e patate € 8.00 (4, 11)
 Carrot, leek and potato cream soup

Salmone agli agrumi € 14.00 (4, 11)
 Salmon with citrus fruits

Milanese di pollo € 11.00 (1, 6, 8, 10, 11)
 Chicken Milanese

Quiches di asparagi* € 10.00 (1, 3, 6, 7, 10)
 Asparagus* quiches

Barney's Salad con misticanza, pomodorini, scaglie di grana, mais e anacardi € 10.00 (8)
 Barney's salad with mixed salad, tomatoes, grana flakes, corn and cashews



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

* Prodotto congelato all'origine / products frozen at the origin

** Prodotto acquistato fresco e abbattuto a -18° / Product purchased fresh and chilled at -18°

Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a "doratura" (*) / Bread may be subject to "browning"

In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto gelo (*) / In the absence of fresh product, frozen product will be used

Si prega di consultare la tabella allergeni a fondo menu / Please see the allergen table at the bottom of the menu