



PIATTI DELLA SETTIMANA

Peperone Tonnato € 12.00 (3, 4, 9, 12)

Peperone Tonnato

Frittata di zucchine con panna acida 🌱 € 11.00 (3, 7)

Zucchini omelette with sour cream

Cremoso di barbabietola con caprino e noci 🌱 € 10.00 (7, 8, 11, 12)

Creamy beetroot with goat cheese and walnuts

Bowl di riso nero con feta, salmone affumicato, crema di avocado, anacardi tostati e citronette agli agrumi con olio di sesamo € 15.00 (4, 7, 8, 11, 12)

Black rice bowl with feta, smoked salmon, avocado cream, toasted cashews and citrus citronette with sesame oil

Sedanini del Pastificio Bolognese ai tre pomodori 🌱 € 13.00 (1, 7)

Sedanini del Pastificio Bolognese with three tomatoes

Cous cous con zucchine, gamberi e pomodorini semidry € 14.00 (1, 2)

Cous cous with zucchini, prawns and semi-dry cherry tomatoes

Girello di vitello CBT con salsa al rafano e ponzu € 16.00 (6, 7, 12)

CBT veal topside with horseradish and ponzu sauce

Flan al basilico con coulis di pomodorini e stracciatella 🌱 € 13.00 (3, 7)

Basil flan with cherry tomato coulis and stracciatella

Farinata con spuma di ricotta 🌱 € 12.00 (7)

Farinata with ricotta foam

Barney's Salad con songino, uova sode, pomodorini, sedano e carote 🌱 € 10.00

(3,9)

Barney's salad with songino, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, celery and carrots

Carote con panna e curry 🌱 € 4.00 (7)

Carrots with cream and curry

Insalata di fagiolini* 🌱 € 4.00

Green bean salad

Melanzane al funghetto 🌱 € 4.00

Melanzane al funghetto

DOLCI

Dessert del giorno Daily Dessert € 6.00

Chiedere al personale di sala / Ask the staff

Torta della casa Homemade Cake € 4.00

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Piatti vegetariani - Vegetarian options

* Surgelato all'origine / products frozen at the origin

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