



PIATTI DELLA SETTIMANA

Hummus di ceci e barbabietola con zucchine marinate 🌱 € 8.00 (11,12)
 Chickpea and beetroot hummus with marinated zucchini

Battuta di fassona con spuma di robiola e cipolla caramellata accompagnata da pane carasau € 14.00 (1,7,12)
 Fassona beef tartare with robiola mousse and caramelized onion with carasau bread

Ravioli ripieni di zucca con burro aromatizzato alle erbe 🌱 € 14.00 (1,3,7,12)
 Pumpkin-filled ravioli with herb-infused butter

Lasagnetta* vegetariana di magro 🌱 € 12.00 (1,3,6,10)
 Vegetarian lasagna*

Gratin di finocchi 🌱 € 13.00 (7)
 Fennel gratin

Pollo al curry con latte di cocco e fagiolini servito con riso basmati € 15.00 (7,12)
 Chicken curry with coconut milk and green beans with basmati rice

Barney's salad con misticanza, carote, cavolo viola, mela, uova sode e vinaigrette 🌱 € 10.00 (3,10,12)
 Barney's salad with mixed carrots, purple cabbage, apple, hard-boiled eggs, and vinaigrette

Carote al curry 🌱 € 4.00 (7)
 Carrots with curry

Patate al forno 🌱 € 4.00
 Baked potatoes

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

* alimento surgelato all'origine / frozen at source

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

Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a "doratura" (*)