



PIATTI DELLA SETTIMANA

Salmone* marinato alla barbabietola con soffice di caprino € 10.00 (4,7)
Beetroot-marinated salmon* with goat cheese cream

Sformatino di zucca con fonduta di grana e funghi scottati 🌱 € 8.00 (3,7)
Pumpkin flan with parmesan fondue and seared mushrooms

Paccheri al ragù di polpo* € 16.00 (1,4,3,9,12)
Paccheri with octopus* ragù

Tagliatelle con zucca, patate, crema di taleggio e polvere di olive taggiasche 🌱 € 13.00 (1,3,7)
Tagliatelle with pumpkin, potatoes, Taleggio cheese cream, and Taggiasca olive powder

Petto d'anatra con la sua salsa e porro scottato € 17.00 (9,12)
Duck breast with its sauce and seared leek

Moussakà vegetariana 🌱 € 13.00 (9,7)
Vegetarian moussakà

Barney's salad con misticanza, pere, noci, caprino, senape al miele e anacardi 🌱 € 10.00 (5,7,10)
Barney's salad with mixed salad, pears, walnuts, goat cheese, honey mustard and cashews

Verza spadellata 🌱 € 4.00
Sautéed cabbage

Cavoletti di bruxelles al burro 🌱 € 4.00 (7)
Buttered Brussels sprouts

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" (*)