



## PIATTI DELLA SETTIMANA

**Peperoni arrosto con biette, maionese all'aglio confit e scaglie di pane** 🌱 € 8.00  
Roasted peppers with chard, confit garlic mayo, and breadcrumbs

**Vitello tonnato con la sua salsa all'antica maniera** € 14.00  
Veal with tuna sauce

**Orzotto con zucca, stracciatella e amaretti** 🌱 € 12.00  
Orzotto with pumpkin, stracciatella, and amaretti biscuits

**Lasagna\* al ragù** € 13.00  
Lasagna with ragù

**Patata ripiena di radicchio e gorgonzola con noci** 🌱 € 10.00  
Potato stuffed with radicchio and gorgonzola with walnuts

**Insalata tiepida di pollo con castagne, melograno e sedano** € 14.00  
Warm chicken salad with chestnuts, pomegranate, and celery

**Barney's Salad con misticanza, fagioli borlotti, cetriolo, rucola, cipolla e pompelmo con salsa alla soia e sesamo** 🌱 € 11.00  
Barney's Salad with mixed salad, borlotti beans, cucumber, arugula, onion, and grapefruit with soy and sesame dressing

**Cavolo nero spadellato** 🌱 € 4.00  
Sautéed black cabbage

**Zucca arrosto al timo** 🌱 € 4.00  
Roasted pumpkin with thyme

## DOLCI

**Cremoso con spugna al caffè e frutta secca** € 6.00 (1,3,5,7,8)  
Creamy with coffee sponge and dried fruit

**Dessert del giorno Daily Dessert** € 4.00  
*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" (\*)