

Menu

🌱 **Bis di Hummus con crudité di verdure** (8,11)
ai ceci e barbabietola con verdure croccanti e colorate
9

Vitello Tonnato (3, 4, 6, 7, 10)
sottili fette di vitello con salsa tonnata e capperi
9

.....
Cous Cous Agrumato (1, uvetta)
con cipolla croccante e aceto balsamico
11

Le Lasagne della domenica (1,3,7)
con sfoglia, ragù bolognese, besciamella gratinata
12

🌱 **Parmigiana di melanzane** (1,7)
al profumo di basilico fresco
11,50



Roast-Beef
con patate dorate al forno
14,50

Polpette di carne al sugo di pomodoro (1,3,7)
con pane tostato
12

🌱 **Contorno del giorno**
6

🌱 **Insalata Agrumata**
con finocchi, arancia, olive taggiasche
9



Dolci della casa (1,3,7,8)
chiedi allo staff le dolcezze di oggi :)
6

.....
Tagliere (7,8) **10**
con salumi e formaggi

Toast (1,6,7,10) **6**
con prosciutto e formaggio

🌱 **Pinse senza glutine**
Speck e Toma / Lardo, miele e rosmarino **14,50**
Mortadella con pistacchi / Vegetariana / Vegana **12,50**

Pinse
● Speck e Toma (1,7,8,11) **14**

● Lardo, miele e rosmarino (1,8,11) **14**

● Mortadella con pistacchi (1,8,11) **12**

🌱 Vegetariana (1,7,8,11) **12**
con mozzarella e pomodorini

🌱 Vegana (1,8,11) **12**
con verdure di stagione e hummus

Alcuni prodotti sono abbattuti all'origine / coperto **2,50** euro

Drink

Spritz

da 7 a 9

Bloody Mary

Paloma

Negroni

Margarita

10

per altri cocktails,
chiedi allo staff la nostra

Drink List!

Analcolico del giorno

8

Whisky

da 8 a 10

Amari

da 5

Birra

Menabrea bionda alla spina

piccola

4

media

6

Ichnusa non filtrata

5

IPA / Bock rossa

6

Blanche

6

Birra senza glutine

7

Birra analcolica Forst

6

Bibite

Acqua 50ml

naturale / frizzante

2

Bibite

4

Succhi di frutta

4

Spremuta d'arancia

5

Carta Vini

Prosecco Valdobbiadene Sup DOCG Vortice Astoria 2023

22

Prosecco Rosè Fashion Victim Astoria 2022

22

Prosecco V.ne Sup DOCG Cartizze Arzanà Astoria 2023

32

Altalanga DOCG Deltetto 2020

38



Traminer Friuli Mandi's DOC Da Castello 2023

18

Roero Arneis DOCG Borgo Lame 2023

18

Gavi La Battista 2024

24

Timorasso Cantina di Tortona - Colli Torinesi 2022

28



Barbera d'Asti DOCG Borgo Lame Cantina Povero 2023

18

Nebbiolo Langhe DOC Borgo Lame Cantina Povero 2023

22

Nebbiolo d'Alba DOC Patrizi 2023

22

Nebbiolo Occhetti Prunotto 2022

30

Ruché DOC Marengo 2024

24

Barbaresco Produttori del Barbaresco 2021

38

Barbaresco DOCG Lodali Rocche dei 7 fratelli 2021

35

Pinot Nero Abbazia di Novacella 2024

30

Etna Rosato Sul Vulcano Donnafugata 2022

38



Calice vino bianco

**Roero Arneis DOCG
Borgo Lame 2023**

5

**Traminer Friuli Mandi's DOC
Da Castello 2023**

5

Calice Bollicine

**Prosecco Vald. Sup DOCG
Vortice Astoria 2023**

6

Calice vino rosso

**Barbera d'Asti DOCG
Borgo Lame 2023**

5

**Nebbiolo Langhe DOCG
Borgo Lame 2023**

6

Bar

Caffè
1,50

Caffè dec
2

Caffè americano
2

Caffè d'orzo
2

Caffè corretto
3

Cappuccino
2,50

Cappuccino dec
3

Gingseng
2,50

Cappuccino Gingseng
3

Mokaccino
3

Marocchino
3

Latte
1,50

Latte Macchiato
2

Ciocolata Calda artigianale produttore Menodiciotto

5
+ panna
6

3,50

Menu

 **Hummus bis with vegetables crudité** (8,11)
chickpea and beetroot hummus with crunchy and colorful vegetables

9

Vitello Tonnato (3, 4, 6, 7, 10)
thin slices of veal with tuna sauce and capers

9

.....
Citrus-y cous cous (1, raisins)
with crispy onion and balsamic vinegar

11

Sunday Lasagna (1,3,7)
with puff pastry, Bolognese ragù, gratinated béchamel sauce

12

 **Eggplant Parmigiana** (1,7)
with a hint of fresh basil


11,50

.....
Roast-Beef
with baked golden potatoes

14,50

Meatballs in tomato sauce (1,3,7)
with toasted bread

12

 **Side dish of the day**

6

 **Citrus-y Salad**
with fennels, oranges and olives


9

.....
Homemade Desserts (1,3,7,8)
ask the staff for today's sweets :)

6



.....
Charcuterie and cheese board (7,8) **10**

Toast (1,6,7,10) **6**
with ham and cheese

 **Gluten-Free Pinsa**

Speck e Toma / Lardo, miele e rosmarino	14,50
Mortadella con pistacchi / Vegetariana / Vegana	12,50

Pinsa

- Speck and Toma cheese (1,7,8,11) **14**
- Lard, honey and rosemary (1,8,11) **14**
- Mortadella with pistachios (1,8,11) **12**
-  Vegetarian (1,7,8,11) **12**
with mozzarella and tomatoes
-  Vegan (1,8,11) **12**
with hummus and vegetables

Some products are blast-chilled at origin / service **2,50** euro