

Menù primaverile

Antipasti

Crostoni di segale multicereali con pomodori secchi, mozzarella di bufala, acciughe di Cetara e basilico

Caprese con mozzarella di bufala

Mortadella Gran Riserva Favola con burrata e granella di pistacchi di Bronte

Prosciutto crudo di Parma

Bresaola con rucola e grana

Tagliere misto salumi (prosciutto crudo di Parma, Bresaola, mortadella Favola Gran Riserva, pancetta piacentina, salame)

Bretzel*

Patatine fritte*

Patate dolci americane fritte*

Primi piatti

Paccheri freschi con pomodorini freschi, basilico e burrata

Spaghetti freschi con pomodorini, 'nduja, melanzane, polvere di capperi e tartare di pesce spada* leggermente affumicato

Risotto con asparagi, crema di burrata ed emulsione di acciughe

Secondi piatti

Salmone cocco e lime

Salmone fresco al forno con crema di cocco e lime, spolverata di cocco e lime

Hamburger di carne chianina al piatto servito con verdure grigliate

Hamburger di carne chianina al piatto servito con patatine fritte* ed insalata

New York Steak

Bistecca di manzo di circa 350gr alla griglia contornata da patate fritte*

Filetto di manzo in salsa teriyaki con semi di sesamo, su letto di cipollotti saltati

Filetto di manzo alla griglia servito con patate al forno e insalata

Tagliata di petto di pollo con crema di piselli aromatizzata alla menta e pancetta croccante

Stinco di maiale affumicato con patate al forno

Selezione di wurstel bavaresi

Haus Meraner würstel, salsiccia di Norimberga, Bratwurst classico

Piatti freddi e insalatone

Caesar salad

Lattuga romana con petto di pollo ai ferri, cubetti di pane tostato, pomodorini, scaglie di grana e salsa yogurt

Caesar salad

Lattuga romana con gamberi, cubetti di pane tostato, pomodorini, scaglie di grana e salsa yogurt

Cous cous vegetariano

Cous cous con zucchine marinate, pomodorini e quenelle di robiola alla menta

Cous cous con pesce spada

Cous cous al pistacchio di Bronte con tartare di pesce leggermente affumicato, mandorle, polvere di capperi e arance

Insalata Nizzarda

Insalata con uova sode, pomodorini, acciughe di Cetara, tonno e olive taggiasche

Insalata Croccante

Insalata di finocchi e songino con salmone affumicato, filetti di mandorla, zenzero e pepe rosa

Burger

SottoSopra Burger

Hamburger di carne chianina, pan focaccia fresco con semi di sesamo, fontina, cipolla rossa di Tropea caramellata, salsa SottoSopra, pomodoro e lattuga
Servito con patate fritte*

Black America

Hamburger di carne chianina con pane nero fresco al carbone vegetale, doppio cheddar, pomodoro, lattuga, salsa Jack Daniel's e jalapeño
Servito con patate al forno*

The Notorius V.E.G.

Veg burger di legumi in pane fresco ai semi di papavero, platano fritto, salsa barbecue ai mirtilli rossi, pomodorini confit e spinacino ripassato

Pizze

18

Mozzarella, asparagi freschi e scaglie di grana

103

Pomodoro, mozzarella, panna, speck e granella di nocciole

105

Pizza bianca con mozzarella, 'nduja pomodorino giallo semidry, burrata e basilico

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. In ottemperanza al regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 Vi segnaliamo i 14 principali nutrienti fonti di allergie: latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, soia, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, pesce e crostacei. Nel caso in cui questi o altri prodotti dovessero crearvi dei problemi, Vi preghiamo di farlo notare al nostro personale di sala. In tal caso vi offriremo un'adeguata soluzione alternativa. È a disposizione della clientela in libro degli ingredienti.