

# **Piatti autunnali**

*Selezione di piatti disponibili stagionalmente*

## **Antipasti**

Polenta Grill con tris di salse

Crostoni di segale multicereale con pomodori semidry, stracciatella, acciughe del Cantabrico, granella di pistacchio di Bronte e basilico

## **Primi piatti**

Risotto alla zucca con fonduta di pecorino romano DOP e crumble di pancetta piacentina

Tonnarelli cacio e pepe

## **Secondi piatti**

### **Salmone e topinambur**

Salmone fresco al forno su crema di topinambur e fagiolini croccanti

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

Tagliata di pollo all'Arancia con grani di pepe rosa

Stinco di maiale affumicato con patate al forno

### **Selezione di wurstel bavaresi**

Haus meraner wurst

Salsicce di Norimberga

Bratwurst classico

Serviti con crauti, patate al forno

## **Burger**

### **Pump-King Burger**

Hamburger di carne chianina in pane nero al carbone vegetale, zucca arrostita al forno con grana, brie e radicchio fresco

Serviti con patate al forno

## **Piatti freddi e insalatone**

### **Insalata viola**

Cavolo rosso marinato con aggiunta di ceci, scaglie di pecorino, mela e mandorle

### **Cous Cous Vegetariano**

Cous Cous con verdure, pomodorini e quenelle di robiola alla menta

### **Cous Cous con tartare di tonno\*\***

Cous Cous con verdure, gocce di peperone, mango e tartare di tonno\*\*

Serviti con salsa ponzu

### **Insalata Croccante**

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

## **Pizze**

23

Zucca, Mozzarella, Grana, Salsiccia

24

Pomodoro, Mozzarella, Porcini freschi, olio e prezzemolo

\*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.

\*\* In ottemperanza alle normative vigenti (reg.CE 853/2004) il pesce crudo è preventivamente abbattuto.