

Piatti Invernali

Selezione di piatti disponibili stagionalmente

Antipasti

Stick di polenta fritta con salsa chili agrodolce

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

Primi piatti

Risotto Viola con crema di cavolo rosso, pasta di salame e bottarga di uovo

Mezzi paccheri alla carbonara

Secondi piatti

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

Tagliata di pollo alla senape e miele

Stinco di maiale affumicato in doppia cottura accompagnato da salsa alla birra e patate al forno

Selezione di wurstel bavaresi

Haus meraner wurst

Salsicce di Norimberga

Bratwurst classico

serviti con crauti, patate al forno

Burger

Fit Fat burger

Hamburger di carne chianina in panfocaccia

Bacon Jam salsa yogurt, pomodoro

e songino Servito con patate al forno

Pizze

19 Pomodoro, Mozzarella, Carciofi freschi, olio EVO

23 Zucca, Mozzarella, Grana, Salsiccia

Torta di ricotta e castagne

Torta di nostra produzione con ricotta fresca di bufala, crema di marroni e castagne.

* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

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

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.

I menù business non sono modificabili ed intercambiabili tra le giornate