



ANTIPASTI

CESTINO DI PASTA KATAIFI CON VERDURE DI STAGIONE E CAPRINO	€10
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORI CONFIT	€ 11
POLPO ALLA PIASTRA SU CREMA DI PISELLI, POMODORO SECCO E CROSTINI DI PANE ALLA CURCUMA	€ 12
PETALI DI PETTO DI POLLO GRIGLIATI SU MISTICANZA CON POMODORINI CONFIT, NOCI, CROSTINI E SALSA YOGURT	€ 10
INSALATA DI GAMBERI CON CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI PACHINO E CITRONETTE	€ 11

PRIMI

RAVIOLI DI ARROSTO, SALSA DEMIGLACE E GRANELLA DI NOCCIOLE	€ 13
SPAGHETTI FRESCHI ALL'UOVO, POMODORO PACHINO, BASILICO E CREMA DI BURRATA	€ 13
PACCHERI CON GAMBERI E PESTO DI PISTACCHI	€ 14
PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SALMONE NORVEGESE, PESTO DI RUCOLA E MANDORLE	€ 14
CHICCHE DI PATATE VIOLA CON ZUCCHINE, PANCETTA CROCCANTE E MENTA	€ 13

SECONDI

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO PIEMONTESE E LA SUA SALSA (250g)	€ 16
FILETTO DI SALMONE TATAKI ALLA PIASTRA AL SESAMO CON MAIONESE DI SOIA (250g)	€ 16
FRITTURA MISTA DI CALAMARI, GAMBERI, ACCIUGHE LIGURI	€ 16
STRUDEL DI QUINOA VEGETARIANO CON GAZPACHO	€ 15

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4
RATATOUILLE DI VERDURE DI STAGIONE	€ 4
INSALATA MISTA	€ 4
PATATE FRITTE	€ 4

I SAPORI DEL MEDITERRANEO

UN VIAGGIO GASTRONOMICO ATTRAVERSO I PROFUMI, I COLORI E I SAPORI
DEL "COUS COUS" (solo su prenotazione, prezzo a persona)

€ 22

TAJINE DI COUS COUS ACCOMPAGNATO DAI 4 CONDIMENTI TRADIZIONALI DEL
MEDITERRANEO:

GUZZETTO DI MOSCARDINI, GAMBERI, CALAMARI E OLIVE (TRAPANESE)

VERDURE CUMINO E ZAFFERANO (LIBANESE)

HARIRA CON CECI, VITELLO, LENTICCHIE E SALSA HARISSA (MAROCCHINO)

POLLO E CECI (PALESTINESE)



FOCACCE

OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO PACHINO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO	€ 11
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 12
MORTADELLA IGP, PISTACCHIO E BURRATA	€ 12

POKE BOWL

VEGETARIANA	€ 12
Riso basmati, edamame, avocado°, carote, ceci, semi di papavero, pachino, ananas, olive taggiasche e salsa di soia	
POLLO	€ 13
Riso basmati, pollo° alla piastra, ananas, sesamo, carote, cetrioli, valeriana, granella di mandorle, e salsa honey mustard	
GAMBERI	€ 14
Riso venere, gamberi , pomodori, edamame, valeriana, ananas, avocado°, granella di mandorle e salsa honey mustard	
SALMONE	€ 14
Riso venere, salmone° marinato agli agrumi, avocado°, edamame, semi di papavero, pomodori, carote, salsa di soia	
POLPO	€ 14
Riso venere, polpo° al vapore, pachino, cetrioli, carote, uva, noci e salsa agrodolce sweetchili	

MENU BIMBI (coperto incluso fino a 12 anni)

PASTA AL POMODORO CON PATATINE, BEVANDA INCLUSA E DOLCE	€ 12
BOCCONCINI DI POLLO FRITTI CON PATATINE, BEVANDA INCLUSA E DOLCE	€ 12

DOLCI DELLA CASA	€ 5
-------------------------	-----

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE	(0,75LT) € 2,5
ACQUA MINERALE GASATA	(0,75LT) € 2,5
LATTINA (PEPSI, PEPSI ZERO, SEVEN UP, SLAM, THE PESCA, THE LIMONE)	(0,33LT) € 3
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA MENABREA (CHIARA, ROSSA, WEISS)	(0,2LT) € 3,5
BIRRA ALLA SPINA MEDIA MENABREA (CHIARA, ROSSA, WEISS)	(0,4LT) € 5
CAFFE'	€ 1,5
AMARI	€ 3,5

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,0

°Prodotto surgelato