

IL MENU ALLA CARTA

..... A VOSTRA SCELTA

Oltre al business lunch, abbiamo un menu "à la carte", disponibile la sera e la domenica, che prevede un'ampia scelta di piatti dagli antipasti ai primi, dai secondi ai formaggi, dalle pizze gourmet fino al baby menù. Sebbene a cadenza stagionale il menù venga revisionato, i piatti classici restano, garantendo al cliente abituale la presenza delle sue pietanze preferite.

DIRITTO DI TAPPO

..... IL VINO PORTALO TU!

Tutte le sere c'è il "diritto di tappo", ovvero la possibilità per i nostri clienti di poter consumare al ristorante una bottiglia di vino acquistata altrove e portata da casa, in cambio del pagamento di una minima somma per i servizi messi a disposizione.

Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

GLI SFIZI DELLA DOMENICA

..... DALLE 19.00

Una formula unica e originale per concludere con gusto la domenica.

Aperitivo Reale, tapas all'italiana, pizze gourmet, focacce, drink originali...

Per informazioni chiedi al personale o alla cassa.

NO GLUTINE NO LATTOSIO

..... RESTA LA BONTÀ

Il menù, riservato ai clienti con allergie o intolleranze alimentari, propone a richiesta piatti adatti a loro senza nulla togliere alla bontà e al gusto della cucina tipica.

IL PRANZO DI EDAMAME

Go Green - 15

Ogni giorno allestiamo un buffet con piatti diversi, con il comune denominatore gusto, salute, leggerezza.
La proposta lunch ideale per dire "Stop" agli sbadigli del dopo pranzo!

Tartare di manzo fassona razza Piemontese - 15

La tartare è già condita in maniera tradizionale: senape, capperi, acciughe, tabasco, brandy, salsa Worcestershire.
Il tuorlo d'uovo è servito a parte.

Frisa salentina - 12

con stracciatella di bufala e culaccia di Parma

Carbonara come Dio comanda - 12

cioè spaghetti di Benedetto Cavalieri con guanciale, pecorino, uovo a crudo e pepe

Primo Piatto del giorno - 12

Pizza! - 15

fatta di solo impasto integrale a lunga lievitazione. Chiedi il gusto del giorno.

Entrecote di cavallo alla griglia - 15

morbida e succulenta, con patate al forno.

È tonnato il vitello! - 15

Ricetta originale della tradizione piemontese, servito con pan de cristal.
Una sorta di teletrasporto in una trattoria delle Langhe.

Costine al vino rosso dei Sabidi - 15

Petto di Pollo

cotto a bassa temperatura,
alla curcuma - 15
con avocado, feta, pinoli e misticanza.

Nel "Pranzo di Edamame" sono inclusi nel prezzo acqua, pane e gelato fatti in casa, caffè, servizio e coperto.

I prezzi indicati sul presente menu sono in euro. Le informazioni nutrizionali sono consultabili sul retro.