

# MENU

## Cucina

### Piatto del giorno

da 10

---

**“ORZOTTO”** al Pesto di Basilico ed erbe aromatiche, mandorle, Pomodorini freschi e Feta greca - Olio di Oliva extravergine  
(all: 1,7,8,)

13.5

---

### Paccheri Antica Ricetta

*con Sugo di Pomodoro e peperoncino dolce cotto lentamente in coccio con mantecatura di Parmigiano Reggiano e aromi freschi. Serviti nel coccio*

13

(all: 1,7)

---

**Petto di Tacchino arrosto** con salsa tonnata, insalata di patate e cetrioli su base di insalata fresca.

14.5

(all: 1,7,4,6,3)

---

**“CAPRESE” in barattolo** con bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e taralli.

14.5

---

**Filetti di Pollo** con panatura croccante, Insalata, pomodorini e Scaglie di Grana - salsa allo Yogurt - vinegrette (all. 1,3,7)

16.5

---

**Insalata con Falafel** di ceci e edamame, pomodorini, rape rosse, insalata mista, Humus di ceci, salsa di yogurt, vinegrette + sesamo (all: 1,7,11)

11.5

---

**Insalata Mediterranea** con Verde, Pomodorini, Feta greco, Olive, cetrioli e crumble di Friselle pugliesi, basilico e origano (all: 1,7)

12

---

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi