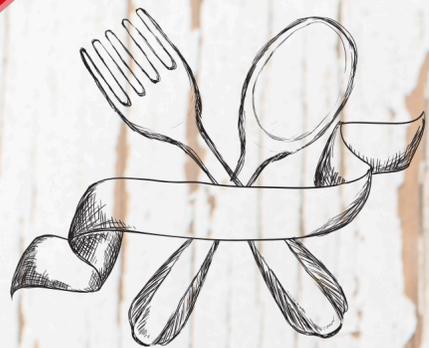


MENU



L U N E D Ì

PRIMI PIATTI

PASTA ALL'AMATRICIANA

(Pasta di semola, pomodori pelati, aglio, pancetta affumicata, prezzemolo, spezie e erbe varie)

VELLUTATA DI CAROTE E BASILICO

(Carote, patate, patate fionchi, basilico, sale, olio)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

BRACIOLE DI SUINO AI FERRI

(Carne di suino, limone succo e bucce, aglio, spezie e erbe varie)

BURGER DI SPINACI

(Verdure miste, formaggio, spinaci, pangrattato, uovo)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA FESA DI TACCHINO E CROSTINI

CONTORNI

SPINACI ALL'OLIO

(Spinaci, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

M A R T E D Ì

PRIMI PIATTI

MEZZE PENNE TONNO E OLIVE

(Pasta di semola, cipolla, vino bianco, tonno, prezzemolo, spezie e erbe varie, olio, sale)

ZUPPA DI FAGIOLI

(Fagioli borlotti, olio, sale)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

MERLUZZO ALLA PALERMITANA

(Merluzzo filetto, pangrattato, pomodoro, aglio, spezie e erbe varie, olio, sale)

PASTICCIO DI ZUCCA

(Zucca, formaggio, patate, olio, sale, pepe, uova, cipolla, latte, basilico)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI
VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA MAIS E GAMBERETTI

CONTORNI

CAROTE E PISELLI AL BURRO

(Carote, piselli, burro, noce moscata)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

M E R C O L E D Ì

PRIMI PIATTI

PASTA RICOTTA E SPINACI

(Pasta di semola, ricotta, spinaci, cipolla, formaggio, sale, spezie e erbe varie, olio)

MINISTRA DI CANNELLINI CON CROSTINI

(Fagioli cannellini, pane di semola, sale, olio)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

STINCO DI SUINO AL LIMONE

(Stinco di suino, succo di limone, spezie e erbe varie, olio, sale)

UOVA E PATATE CON CIPOLLA CARAMELLATA

(Uova, patate, cipolla, aceto, zucchero, spezie e erbe varie, aglio, olio, sale)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI
VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA MOZZARELLA CAPRICCIOSA

CONTORNI

BROCCOLI ALL'OLIO

(Broccoli, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

G I O V E D Ì

PRIMI PIATTI

GNOCCHI POMODORO E PESTO DI BASILICO

(Gnocchi di patate, pomodoro, basilico, parmigiano reggiano, patate, (tracce di frutta a guscio, latte, spinaci), olio di semi di girasole, spezie e erbe varie)

ZUPPA DI CECI

(Ceci, olio, sale)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

POLLO ALLA DIAVOLA

(Pollo, paprika, peperoncino, aceto bianco, balsamico e di mele, vino bianco, spezie e erbe varie, olio, sale)

CREPES RICOTTA E SPINACI

(Crepes, latte, farina, uova, soia, pesce, senape, molluschi, crostacei, frutta a guscio, sedano, lupini solfiti, arachidi, sesamo, spinaci, aglio, cipolla, ricotta vaccina, olio, sale)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

CONTORNI

CAVOLFIORE AL VAPORE

(Cavolfiore, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

V E N E R D Ì

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

(Riso parboiled, cozze, gamberetti, vongole, calamaro, totano, vino bianco, pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, spezie e erbe varie)

LEGUMI MISTI

(Orzo perlato, farro perlato, grano saraceno decorticato, fagioli azuki verdi, rossi, lenticchie rosse intere e decorticate, pomodoro, cipolla, olio, sale)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

FRITTURA DI PESCE E VERDURE IN PASTELLA

(Merluzzo, totano, pesce, farina, zucchine, cavolfiori, carciofi, patate, spezie e erbe varie, olio, sale)

SFOGLIA ALLA SICILIANA

(Pasta sfoglia, broccoli, tuma, cipolla, pomodori secchi, olio, sale, spezie, erbe varie)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA TONNO E OLIVE

CONTORNI

PATATE PREZZEMOLATE

(Patate, prezzemolo, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

S A B A T O

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

(Pasta di semola, olio, aglio, peperoncino, prezzemolo)

LENTICCHIE

(Lenticchie, pomodoro, olio, sale)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE

(Carne di vitello, vino bianco, estratto di pomodoro, pomodori pelati, patate, carota, sedano, cipolla, burro, spezie e erbe varie, olio, sale)

MOZZARELLA IN CARROZZA

(Pancarrè, mozzarella, pangrattato, olio, sale)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI
VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA CON STRACCETTI DI TACCHINO

CONTORNI

PISELLI CON PROSCIUTTO

(Piselli, cipolla, prosciutto cotto, burro, spezie e erbe varie, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF

D O M E N I C A

PRIMI PIATTI

PASTA AL FORNO AL RAGÙ

(Pasta di semola, pomodoro, burro, formaggio grattugiato, farina 00, uova, prosciutto cotto, carne di maiale e di vitello, sedano, carote, cipolla, vino bianco, estratto di pomodoro, olio, sale, spezie e erbe varie)

ZUPPA DI PISELLI

(Piselli, cipolla, odori misti, olio, sale)

PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



RISO IN BIANCO

PASTA IN BIANCO



SECONDI PIATTI

FUSI DI POLLO AL LIMONE

(Fusi di pollo, limone succo, spezie e erbe varie, olio, sale)

MOZZARELLA IN CARROZZA

(Pancarrè, mozzarella, pangrattato, olio, sale)

FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

SALUMI E FORMAGGI
VARI SU TRE SCELTE



SECONDO E CONTORNO

INSALATONA VERDURE GRIGLIATE E FILETTI DI SGOMBRO

CONTORNI

PATATE FRITTE

(Patate, sale, olio)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF