ONLINE LUNCH MENU







ANTIPASTI **_____** € 20.00 Crudo Vigezzo con mousse di caprino vaccino e focaccina alle erbe (1, 7, 8) Roast beef di vitellone, pomodorini confit, crema di rucola e scagliette di Grana di Bufala (7) Gamberoni panati nella farina di polenta su specchio di vogurt e germogli frizzanti (1, 2, 3, 7, 12) Tartare di salmone affumicato, lingua di pane croccante e mousse di avocado (4.11.12)Bufalina con mozzarella di bufala, pomodori ramati, crostone di pane nero con burro e acciughe del Cantabrico (1, 5, 7, 8, 11) **_____** € **20,00** PRIMI PIATTI Linguine limone e pepe, pesto di mandorle e ricotta rapé (1, 5, 7, 8) Tortelli con pancetta affumicata e zucchine su vellutata leggera di zafferano e i suoi pistilli (1, 3, 7, 8, 9) Cous cous alle verdurine croccanti e crema di gazpacho (5, 6, 8, 9, 11) Mezze maniche ai datterini "sciuè", burrata affumicata e emulsione di basilico (1) Spaghettone alla chitarra con vongole veraci e bottarga (1, 3, 12, 14) SECONDI PIATTI € 25.00 Entrecote di vitellone, baked potatoes e sale rosa (7, 13) Ribs di maialino cotte CBT e salsina agrodolce, patate al pepe (5, 7, 8, 9, 10) Il nostro Fish & Chips con patate rustiche e salsa alle erbette (1, 3, 4, 7, 10, 12) Scaloppa di rombo alla piastra con pomodorini marinati al basilico e tagliatelle di verdure (1, 4, 12) Fusetto di pollo bardato al prosciutto ossolano, patata dolce all'erba cipollina (7)

Cotoletta di ceci, crumble di olive nere e misticanza di stagione (1, 5, 6, 8, 13)



INSALATE _____ € 17,50

Classica Caesar Salad (1, 3, 7, 9)

Crostini, insalata, pollo, scaglie di parmigiano, salsa Caesar

Insalata Greca (7, 9, 12)

Misticanza di insalate di stagione, feta greca, olive nere, cetrioli, pomodori ciliegini e cipolla rossa

Insalata Vegana (1, 12)

Misticanza di insalatine di stagione, carote, fagiolini, farro, olive, pomodoro

La Palma (4, 7, 9, 11, 12)

Insalata songino, salmone affumicato, quinoa, pomodoro julienne e salsa yogurt

DESSERT _____ € 10,00

Delizia al limone (1, 3, 8)

Il classico Tiramisù (1, 3, 7, 8)

La crema spagnola (3, 7)

Duetto di millefoglie al mascarpone e cioccolato (1, 3, 7, 8)

Tortino di mele cotogne e cannella, salsa di miele (1, 3, 7)

Frolla di riso con mousse alla lavanda (3, 8 - gluten free, lactose free)

Si informano i nostri gentili Ospiti che per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni** presenti nei nostri piatti (numeri indicati tra parentesi) è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff. Le indicazioni riportate, incluse le denominazioni "gluten free" e "lactose free", non possono escludere eventuali contaminazioni.

Si comunica inoltre che per garantire una qualità costante alcuni dei nostri prodotti possono aver subito un processo di abbattimento di temperatura o essere surgelati all'origine.