# LUNCH

# LA NOSTRA SELEZIONE BISTROT

Aperitivo dello chef con tapas, salumi e formaggi 15

Selezione di salumi "Villani", formaggi "La Casera" e focaccia con lievito madre 18

Paleta de Bellota Ibérica "959", pan de cristal e pomodoro 18

Toast classico prosciutto cotto e formaggio 5
*con aggiunta di contorno* 8

Croque Madame 13
*Toast gourmet prosciutto cotto, Gruyère, besciamella e uovo all'occhio di bue*

Croque Monsieur 11
*Toast alla francese con prosciutto cotto, Gruyère e besciamella*

Club Sandwich 15
*Pane tostato con pollo grigliato, bacon croccante, lattuga, pomodoro e maionese*

Avocado Toast 12
*Pane tostato con guacamole e salmone affumicato*

Burrata, acciughe del Mar Cantabrico "Fredo" e pomodorini datterini 14

Piatto di salmone affumicato con pane ai cereali e guacamole 15

Vitello tonnato 16

Tartare di manzo, olio EVO e sale Maldon 16

Bresaola con rucola fresca e scaglie di Grana Padano DOP 16

Roast Beef 16

Caprese 12
*Mozzarella, pomodoro, basilico e olio extravergine d'oliva*

Insalatona 14
*Tonno, uova soda, olive, insalata verde e pomodorini*

Caesar Salad 16
*Lattuga romana, pollo grigliato, crostini dorati, Grana Padano DOP e salsa Caesar*

# PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate al ragù bianco di cortile 17

Spaghettone ai due pomodori 15

Paccheri al ragù di mare 17

# DOLCI TENTAZIONI

Cannoncino "Serge" alla crem pasticcera 2

Torta del giorno 6

Gelato fior di latte con frutta di stagione/affogato al caffè 7

Il menu con l'elenco completo degli allergeni è disponibile in cassa.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine per garantire qualità e sicurezza. Tutti i prodotti sono stati sottoposti ad abbattimento.
Tutti i prezzi sono espressi in euro (€). I prezzi riportati nel presente menu sono comprensivi del servizio al tavolo.