

LUNEDI' 19 GIUGNO

PRIMI

Riso nero con gamberi, piselli e yogurt	€ 9
VINO CONSIGLIATO: PINOT GRIGIO, LUIGINO ZAGO	€ 3
Tagliatelle con battuta di agnello, pomodoro, rucola e olive	€ 9
VINO CONSIGLIATO: PINOT NERO, ANTONUTTI	€ 4
Ravioli ripieni di baccalà, salmone e ricotta con pesto di basilico e pomodorini	€ 9
VINO CONSIGLIATO: SHARIS (CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA), LIVIO FELLUGA	€ 3,8

SECONDI

Bocconcini di baccalà al timo con verdure bollite	€ 13
VINO CONSIGLIATO: CUBIA, (INSOLIA), CUSUMANO	€ 3,8
Mini hamburger di pollo nei paninetti alla curcuma con insalata, pomodoro, formaggio e patate fritte	€ 12
CONSIGLIATA BIRRA LA TRAPPE BLOND 0,3 CL	€ 3,5
Filetti di orata al forno con verdure grigliate e patate al forno	€ 13
VINO CONSIGLIATO: SOAVE CLASSICO, MONTE DE TONI I STEFANINI	€ 3,5

SNACK

Tostone di pane integrale con culatello cotto alla brace, rucola, grana e pomodorini (con maionese leggera alla senape)	€ 6
Tostone di pane bianco con tacchino, misticanza, pomodoro e dobbiaco (con salsa rosa)	€ 6
Piada spianata ai cereali antichi con pollo, rucola, zucchine, pomodorini e maionese alla senape con patate fritte	€ 9,5
Piada spianata ai cereali antichi con prosciutto crudo, insalatina, burrata e pomodoro con patate fritte	€ 9,5

CONTORNI

Verdure alla griglia o bollite	€ 4,5
Patate fritte a rondelle	€ 5

FRUTTA DI STAGIONE

Yogurt e macedonia	€ 6
Frutta mista	€ 5