

Piatti salati

<i>Prosciutto e Melone</i>	euro 18,00
<i>barchette di melone Cantalupo e prosciutto dolce di Parma, servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>Cantaloupe melon and Parma ham , served with breadsticks and a selection of bread</i>	
<i>* Timballo di Melanzane</i>	euro 16,00
<i>tortino di melanzane con concassè con mozzarella di latte vaccino Dop, Parmigiano Reggiano invecchiato 30 mesi, riduzione di aceto balsamico, servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>aubergine pie concassè with mozzarella cheese, Parmigiano Reggiano aged for 30 months, balsamic vinegar reduction, served with breadsticks and a selection of bread</i>	
<i>Farro Perlato</i>	euro 15,00
<i>farro con pomodori pachino Dop, tonno Nostrano e olive nere al ristretto balsamico, servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>spelled with tomatoes, local tuna and black olives with balsamic sauce, served with breadsticks and a selection of bread</i>	
<i>Omelette di uova da Agricoltura Biologica</i>	euro 15,00
<i>omelette farcita a scelta tra formaggio, bacon, funghi, prosciutto, spinaci, cipolla e pomodoro, servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>stuffed omelette with a choice of cheese, bacon, mushrooms, ham, spinach, onion and tomato, served with breadsticks and a selection of bread</i>	
<i>Insalata di Quinoa</i>	euro 16,00
<i>quinoa con salmone, zucchine, pomodorini pachino Dop e rucola, servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>quinoa with salmon, courgettes, tomatoes and rocket salad, served with breadsticks and a selection of bread</i>	
<i>Rucola e Bresaola</i>	euro 18,00
<i>rose di bresaola con rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi servito con grissini croccanti e selezione di pane</i>	
<i>bresaola roses with rocket salad and Parmigiano Reggiano 30 months, served with breadsticks and a selection of bread</i>	

**Hamburger*

delizioso burger di carne di Chianina, servito nel pane al sesamo con formaggio cheddar, bacon, lattuga, chips vegetali, guarnito con salsa barbecue, maionese, e ketchup

euro 23,00

delicious Chianina beef burger, served in sesame bread with cheddar cheese, bacon, lettuce, vegetable chips with barbecue sauce, mayonnaise, and ketchup

**Kirsch Lorraine*

tortina di pasta brisé con salmone affumicato e foglioline di aneto, in letto di lattuga, riduzione di barbabietola, servito con grissini croccanti e selezioni di pane

euro 18,00

shortcrust pastry tart with smoked salmon and dill leaves, in a bed of lettuce, beetroot reduction, served with breadsticks and a selection of bread

Verdure Miste

verdure grigliate a km 0 con olio extra vergine della Sabina, servito con grissini croccanti e selezioni di pane

euro 12,00

0 km grilled vegetables with extra virgin olive oil from Sabina, served with breadsticks and a selection of bread

Dessert

**Apple Pie*

euro 10,00

servita calda con gelato alla crema e polvere di cannella

served hot with cream ice cream and cinnamon powder

Crostatina di Visciole

euro 10,00

fatta in casa con gelato all'amarena

homemade tart served with black cherry ice cream

Gelato

euro 10,00

selezione di gelato servito con cialda croccante e granella di nocciole

selection of ice cream served with crunchy wafer and chopped hazelnuts

Semifreddo al Torroncino

euro 12,00

semifreddo al torroncino servito con topping al cioccolato e granella di nocciole

nougat parfait served with chocolate topping and chopped hazelnuts

**Baulette al Cioccolato*

euro 12,00

tortino di cioccolato 70% cacao con cuore caldo servito con panna e scaglie di cocco

70% cocoa chocolate cake with warm heart served with cream and coconut flakes

Macedonia di frutta

euro 10,00

preparata fresca e servita con succo di limone o gelato alla crema

fruit salad prepared fresh and served with lemon juice or cream ice cream

**prodotto abbattuto e congelato secondo le norme HACCP*

** product slaughtered and frozen according to HACCP standards*