

Menu Equilibrio

PRANZO

Le uova

Omelette al formaggio

Omelette della tradizione con formaggio vaccino accompagnato da pane de mie tostato (1,3,7)

€10

Omelette prosciutto e formaggio

Omelette della tradizione con formaggio vaccino e Prosciutto cotto accompagnato da pane de mie tostato (1,3,7)

€12

Uova strapazzate

Uova strapazzate accompagnate da pane de mie tostato (1,3)

€10

Uova al bacon

Uova all'occhio di Bue con Bacon Croccante accompagnato da pane de Mie tostato (1,3)

€12

Uova alla benedict

Uovo in Camicia con bacon croccante, pane tostato e Salsa Olandese, accompagnato da insalatina croccante (1,3,7)

€14

Uova al salmone

Uovo in Camicia con Salmone marinato, pane tostato e Salsa Olandese, accompagnato da insalatina croccante (1,3,4,7)

€16

Per iniziare

Avocado toast

Pan brioche con Guacamole, Salmone affumicato, pomodoro, accompagnato da insalatina croccante (1,3,4,7)

€12

Avocado toast con uovo pochè

Pan brioche con Guacamole, Salmone affumicato, uovo in camicia, pomodoro, accompagnato da insalatina croccante (1,3,4,7)

€14

Tartare di salmone e robiola

Tartare di Salmone Norvegese condita con olio evo, sale Maldon, brunoise di agrumi e robiola (4,7,9)

€16

Battuta di manzo, avocado e brunoise di barbabietola

Battuta al coltello di Fassona condita con olio evo, avocado, accompagnata da brunoise di barbabietola (9)

€16

Le insalate

Caesar salad

Insalata lattuga con pollo al rosmarino, crostini di pane dorati, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar (1,3,8,11)

€14

Insalata di radicchio con frutti di mare e agrumi

Insalata di radicchio primaverile con frutti di Mare e brunoise di agrumi (4,14)

€16

I piatti

Vellutata del mercato

Vellutata di verdure dell'orto (9)

€12

Spaghetto integrale all'essenza di pomodoro e basilico

Spaghetti cotti al chiodo e risottati e mantecati con polpa di pomodoro e olio di oliva evo (1)

€12

Risotto dello chef

Risotto Carnaroli mantecato preparato con le materie prime del mercato (chiedi al personale)

€12

Pollo ruspante alla piastra con verdure di stagione

Pollo Ruspante cotto a bassa temperatura e reso croccante in forno con erbe aromatiche, sugo vegetale ristretto e verdure di stagione ((5,7)

€15

Salmone selvaggio con succo di cavolo e pak choi

Cuore di Filetto di Salmone Norvegese con succo di cavolo rosso e pak choi (4,7)

€16

I burger

Bun al latte con burger di manzo classico

Burger Classico di Fassona con pane alla Curcuma fait maison, mayonese, pomodoro e insalata (1,3,5,7)

€14

Bun al latte con burger di manzo e pancetta di mora romagnola tenuta Savigni

Burger Classico di Fassona con pane alla Curcuma fait maison, pancetta, mayonese, pomodoro e insalata (1,3,5,7)

€15

Bun al latte con burger di legumi e mayonese agli agrumi

Burger vegetale con pane alla Curcuma fait maison, mayonese, pomodoro e insalata (1,3,5,6,7,8,13)

€14

I dessert

Pan cake alla composta di mele

(1,3,7)

€6

Pan cake alla banana e cioccolato fondente 82%

(1,3,7)

€6

Pan cake alla crema di nocciole

(1,3,7,8)

€6

Insalata di frutta

€6

Legenda degli Allergeni

(1) Glutine; (2) Crostacei; (3) Uova e Derivati; (4) Pesce; (5) Arachidi e Derivati; (6) Soia; (7) Latte e Derivati; (8) Frutta a Guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Sesamo; (12) Anidride Solforosa e Solfiti; (13) Lupini; (14) Molluschi.

Si prega di contattare lo staff per qualsiasi necessità.