

APERITIVO

17.00 - 20.00

TAGLIERE DI SALUMI	18	TACOS DI MAIS guacamole e cipolle caramellate	12
TAGLIERE DI FORMAGGI ⁷	18	ANACARDI LIME E PAPRIKA AFFUMICATA ³⁻⁸	5
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ⁷	20	FRIGGITELLI sale maldon	6
GIARDINIERA ⁹	7	ZUCCHINE IN CARPIONE ¹⁻¹⁰ semi di senape e cipolla rossa	8
PANE E OLIO ¹	3	CIPOLLINE BORETTANE ⁷ raspadura lodigiana	7
PANE A LIEVITO MADRE ¹	2		

ACQUA MICROFILTRATA

1.5



SLOW FOOD PRESIDUM

piccole produzioni di qualità da salvaguardare

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

onest