

LUNCH

PIATTI PRINCIPALI

| | |
|--|----|
| OPEN TACOS ⁴ baccalá mantecato, cipolla caramellata e noci tostate | 13 |
| TAGLIATELLE ALL'UOVO ¹⁻³ cime di rapa e panure al limone | 14 |
| PANE A LIEVITO MADRE ¹⁻³⁻⁷ uova strapazzate, erba cipollina e pancetta | 12 |
| PULLED BUN DI MANZO ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ maionese al lime e cavolo viola | 15 |
| TARTARE DI FASSONA - LA GRANDA- ⁴ colatura di alici e puntarelle | 13 |

VEGETALI

| | |
|---|----|
| PATATE AMERICANE ⁷ salsa yogurt e mirtilli neri essiccati | 7 |
| TOPINAMBUR battuto di erbe aromatiche | 7 |
| INDIVIA ⁸ mandorle tostate e vinaigrette | 7 |
| VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE ⁹⁻⁸ erbette saltate e semi misti | 14 |

DA CONDIVIDERE

| | |
|--|----|
| TAGLIERE DI SALUMI | 18 |
| TAGLIERE DI FORMAGGI ⁷ | 18 |
| TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ⁷ | 20 |
| GIARDINIERA ⁹ | 7 |
| PANE E OLIO ¹ | 3 |
| PANE A LIEVITO MADRE ¹ | 2 |

DOLCI

| | |
|---------------------|-----|
| DOLCE DEL GIORNO | 7 |
| ACQUA MICROFILTRATA | 1.5 |
| ESPRESSO | 2 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 2.5 |

LE BEVANDE VENGONO SERVITE SENZA ZUCCHERO E L'ESTRAZIONE E' FRUTTO DI UNA PRECISA RICETTA

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

CASCINA FRASCHINA - AGRICOLA CORBARI
spacciatori di verdure

onest