

MENU LUNCH

DALLE ORE 12:00 ALLE 18:30
FROM 12:00 AM TO 6:30 PM

PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Insalata "Detox" con cetrioli, pomodori, lattuga, cipolla rossa, ravanelli, fagioli cannellini e semi di chia <i>"Detox" salad with cucumbers, tomatoes, lettuce, red onion, radishes, cannellini beans and chia seeds</i>		€ 15,00
Insalata "Low Cal" con rucola selvatica, pomodorini, nocciole e mousse di formaggio caprino di Colforcella <i>"Low Cal" salad with wild rocket, cherry tomatoes, hazelnuts and mousse of goat cheese from Colforcella</i>	7 / 8	€ 17,00
Insalata "Caesar" con petto di pollo ruspante bio, lattuga e Parmigiano Reggiano bio "La Villa" <i>"Caesar" salad with free-range chicken, lettuce and Parmigiano Reggiano "La Villa"</i>	1 / 3 / 4 / 5 / 7 / 10	€ 17,00
Insalata "Spelt" con farro perlato, funghi trifolati, radicchio, aceto balsamico e scaglie di pecorino di Norcia <i>"Spelt" salad with pearled spelt, sautéed mushrooms, radicchio, balsamic vinegar and pecorino cheese from Norcia</i>	1 / 7 / 12	€ 16,00
Insalata "River" con salmone marinato, avocado, valeriana e mandorle <i>"River" salad with marinated salmon, avocado, valerian salad and almonds</i>	4 / 8	€ 18,00

SANDWICH

La nostra focaccia alla romana farcita con prosciutto crudo di Norcia, straciatella e rucola <i>Our Focaccia filled with prosciutto from Norcia, straciatella cheese and rocket</i>	1 / 7 / 12	€ 16,00
Club Sandwich: petto di pollo, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese con chips di patate <i>Club Sandwich: grilled chicken breast, boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella cheese and mayonnaise with potato chips</i>	1 / 3 / 5 / 7	€ 23,00
Toast classico con prosciutto cotto ed Emmenthal <i>Classic toast with Emmenthal cheese and baked ham</i>	1 / 7	€ 11,00

ALLERGENI / ALLERGENS

- 1** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt*
2 Crostacei / *Shellfish* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs* - **4** Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts*
6 Soia e derivati / *Soya* - **7** Latte e derivati / *Milk and dairy* - **8** Frutta secca a guscio / *Dry fruit with shell*
9 Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame* - **12** Anidride solforosa e solfiti / *Sulfures*
13 Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

* Surgelati all'origine / *Frozen product*

**Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*

PIATTI CALDI / HOT DISHES

DALLE ORE 12:30 ALLE 14:30

FROM 12:30 AM TO 2:30 PM

Spaghettoni di Gragnano "Pastificio dei Campi", pomodoro San Marzano DOP "Casa Marrazzo" e basilico <i>Spaghettoni from Gragnano "Pastificio dei Campi", San Marzano DOP tomato "Casa Marrazzo" and basil</i>	1	€ 15,00
Maccheroncini "Pastificio Lo Spago" alla Norcina con salsiccia di suino brado e ricotta di pecora <i>Maccheroncini "Pastificio Lo Spago" Norcina style with wild pig sausage and sheep's ricotta</i>	1/7	€ 17,00
Filetto di salmone scottato, profumato allo zenzero con verdure stagionali alla griglia <i>Seared salmon fillet, flavored with ginger and grilled seasonal vegetables</i>	** 4/6	€ 26,00

BURGER

Servito con patate arrosto al rosmarino e pane al sesamo di nostra produzione

Served with roasted rosemary potatoes and our homemade soft sesame bread

Burger di manzo "Etrusco" con lardo di Cintino nero umbro, maionese al tartufo e rucola <i>"Etrusco" beef burger with Umbrian black pork fat, truffle mayonnaise and rocket</i>	1/3/5/7/11	€ 25,00
Burger di ceci di Poggio Aquilone, maionese alla senape, pomodori e insalata <i>Poggio Aquilone chickpea burger, mustard mayonnaise, tomatoes and salad</i>	1/3/7/10	€ 23,00

DESSERT

Peschine all'Alkermes e crema Chantilly <i>Peschine with Alkermes and Chantilly cream</i>	1/3/7/12	€ 12,00
Tiramisù classico <i>Classic Tiramisù</i>	1/3/7	€ 10,00
Gelati fatti in casa due gusti <i>Homemade ice creams, two flavors</i>	7/8	€ 7,00
Sorbetti fatti in casa due gusti <i>Homemade sorbets, two flavors</i>		€ 7,00
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit salad</i>		€ 9,00