

DALLE ORE 12:30 ALLE 14:30
FROM 12:30 AM TO 2:30 PM

PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Insalata "Detox" estiva con cetrioli, pomodorini, lattuga, ravanelli, fagiolini e semi di chia <i>"Detox" summer salad with cucumbers, tomatoes, lettuce, radishes, green 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 "Green" con avocado, spinacino e fagiolini, citronette al limone e semi di zucca <i>"Green" salad with avocado, baby spinach and green beans, lemon citronette and pumpkin seeds</i>		€ 16,00
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	€ 18,00
Insalata "Nicoise" con misticanza, pomodori, uovo sodo, tonno in conserva "Campisi", carciofini di Schito e cipolle di Cannara <i>"Nicoise" mixed salad with tomatoes, hard-boiled eggs, "Campisi" tuna preserves, baby artichoke from Schito and onions from Cannara</i>	4/12	€ 20,00
Fresella fatta in casa con pomodorini antichi dell'azienda agricola "Moretti", mozzarella di bufala DOP e basilico <i>Hand-made Fresella with cherry tomatoes from "Moretti" farm, buffalo mozzarella DOP and basil</i>	1/7	€ 19,00
Riso Venere con giardiniera di verdure in agrodolce "Morgan" e crudo di tonno Pinna Gialla con salsa di soia <i>"Venere" black rice with sweet and sour pickled vegetable "Morgan" and raw yellowfin tuna with soy sauce</i>	4/6/12	€ 22,00

SANDWICH

La nostra focaccia alla romana farcita con mortadella "David Salumi", stracciatella "Montecristo" e crema di pistacchio <i>Our Focaccia filled with "David Salumi" mortadella, "Montecristo" stracciatella cheese and pistachio nuts cream</i>	1/7/8	€ 18,00
Club Sandwich: petto di pollo, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese <i>Club Sandwich: grilled chicken breast, boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella cheese and mayonnaise</i>	1/3/5/7	€ 25,00
Toast classico con prosciutto cotto ed Emmenthal <i>Classic toast with Emmenthal cheese and baked ham</i>	1/7	€ 11,00
Toast al salmone affumicato con avocado e rucola <i>Toast with smoked salmon, avocado and rocket</i>	1/4/7	€ 16,00

PIATTI CALDI / HOT DISHES

Crespella fatta in casa ripiena di ricotta di pecora e spinaci in salsa di pomodoro e basilico <i>Hand-made crêpe filled with goat ricotta cheese, spinach with tomato sauce and basil</i>	1/3/7	€ 20,00
Burger di manzo "Etrusco" con Emmenthal, insalata, pomodori, cetrioli, ketchup e maionese. Servito con patate alla paprika e pane al sesamo di nostra produzione <i>"Etrusco" beef burger with Emmenthal, salad, tomatoes, cucumbers, ketchup and mayonnaise. Served with paprika potatoes and our homemade soft sesame bread</i>	1/3/5/7/11	€ 25,00
Burger vegetale di patate, ceci e spinaci con rucola e maionese alla senape Servito con patate alla paprika e pane al sesamo di nostra produzione <i>Veggie burger made with potatoes, chickpea and spinach, with rocket and mustard mayonnaise. Served with paprika potatoes and our homemade soft sesame bread</i>	1/3/5/7/11	€ 25,00
Verdure grigliate di stagione: zucchine, melanzane, peperoni, pomodori <i>Seasonal grilled vegetables: zucchini, eggplants, peppers, tomatoes</i>		€ 12,00
Patate di Colfiorito arrosto al rosmarino <i>Roasted Colfiorito potatoes with rosemary</i>		€ 11,00

DESSERT

Tiramisu classico <i>Classic Tiramisu</i>	1/3/7	€ 10,00
Semifreddo ai frutti di bosco e croccante di pistacchi <i>Mixed berries semifreddo and pistachio brittle</i>	1/3/7/8	€ 12,00
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit salad</i>		€ 10,00
Sorbetti fatti in casa, due gusti <i>Homemade sorbets, two flavors</i>		€ 8,00
Gelati fatti in casa, due gusti <i>Homemade ice creams, two flavors</i>		€ 8,00

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

Le focacce ed il pane utilizzato per i sandwich ed i burger sono di nostra produzione con l'utilizzo di farine locali del "Molino Silvestri"
Focaccias and bread used for sandwiches and burger are hand-made by us using local flour from "Molino Silvestri" mill

* Surgelati all'origine / Frozen product
** Abbattuti a -18° preparati / Shocked at -18° after processing

