



LUNCH SNACK MENU



PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Insalata “Detox” con cetrioli, pomodori, lattuga, cipolla rossa, ravanelli, fagiolini e semi di chia “Detox” salad with cucumbers, tomatoes, lettuce, red onion, radishes, green beans, and chia seeds		€ 17
Insalata “Nicoise” con misticanza, pomodori, uovo sodo, tonno in conserva “Tammaro”, carciofini di Schito e petali di cipolla in agrodolce “Nicoise” salad with mixed greens, tomatoes, hard-boiled egg, “Tammaro” preserved tuna, Schito baby artichokes, and sweet-and-sour onion petals	3 / 4 / 12	€ 23
Insalata “Caesar” con petto di tacchino grigliato, lattuga, scaglie di Grana Padano e crostini “Caesar” salad with grilled turkey breast, lettuce, Grana Padano shavings and bread croutons	1 / 3 / 4 / 7 / 10	€ 20
Insalata “Purple” con radicchio, mela verde, olive taggiasche e pesto di noci “Purple” salad with radicchio, green apple, Taggiasca olives, and walnut pesto	8 / 12	€ 18

PANINI / SANDWICHES

Club Sandwich: petto di tacchino, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese Club Sandwich: turkey breast, hard-boiled eggs, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella cheese and mayonnaise	1 / 3 / 7	€ 25
Piadina artigianale con mostarda di pere, prosciutto cotto affumicato, stracchino e rucola Artisanal piadina with pear mostarda, smoked cooked ham, stracchino cheese, and arugula	1 / 7 / 10	€ 19
Toast di salmone affumicato con avocado e rucola Smoked Salmon Toast with avocado and arugula	1 / 4 / 7	€ 22

ALLERGENI/ ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, speltz

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

Vellutata di cicerchie di Poggio Aquilone e caponata di verdure autunnali con crostini di pane <i>Poggio Aquilone grass pea velouté and autumn vegetable caponata with bread crostini</i>	1 / 9	€ 18
Spaghettini pastificio “Lo Spago” con salsa di pomodoro San Marzano Dop “Casa Marrazzo” e basilico <i>“Lo Spago” spaghetti with “Casa Marrazzo” San Marzano PDO tomato sauce and basil</i>	1	€ 16
Maccheroncini pastificio “Lo Spago” alla norcina con salsiccia di suino brado e ricotta <i>“Lo Spago” maccheroncini Norcina style with free-range pork sausage and ricotta</i>	1 / 7	€ 20
Filetto di salmone “Upstream” alla piastra profumato agli agrumi con scarola ripassata <i>Citrus-scented grilled “Upstream” salmon fillet with sautéed escarole</i>	* 4	€ 28
Burger vegetale di patate, ceci e spinaci con rucola e maionese alla senape - servito con patate arrosto e pane al sesamo <i>Vegetable Burger made with potatoes, chickpeas, and spinach, served with arugula and mustard mayonnaise - served with roasted potatoes and sesame bread</i>	** 1 / 3 / 7 / 10 / 11	€ 24
Burger di manzo “Etrusco” con Emmenthal, insalata, pomodori, cetrioli, ketchup e maionese - servito con patate arrosto e pane al sesamo <i>“Etrusco” beef burger with Emmenthal cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers, ketchup, and mayonnaise - served with roasted potatoes and sesame bread</i>	** 1 / 3 / 7 / 11	€ 26
Verdure grigliate di stagione: zucca, cipolle, peperoni, funghi <i>Seasonal grilled vegetables: pumpkin, onions, peppers, mushrooms</i>		€ 12

DESSERT

Tiramisù classico <i>Classic Tiramisù</i>	3 / 7	€ 12
Zeppoline zuccherate con confettura di albicocche <i>Sugar-coated zeppoline (fritter) with apricot jam</i>	1 / 3 / 7	€ 12
Sfoglia artigianale fatta in casa con panna, cioccolato al gianduia e nocciole <i>Homemade artisan puff pastry with cream, gianduia chocolate, and hazelnuts</i>	1 / 7 / 8	€ 13
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit salad</i>		€ 11
Sorbetti fatti in casa due gusti <i>Homemade sorbets, two flavors</i>	**	€ 8
Gelati fatti in casa due gusti <i>Homemade ice creams, two flavors</i>	** 7 / 8	€ 8

