


I NOSTRI PIATTI

TAGLIERE MIX DI BRUSCHETTE (*) 10,00

- Prosciutto San Daniele e composta di Fichi al Barolo
- Lardo e Frutta disidratata
- Stracciatella e 'Nduja
- Crema di Ceci, Zucca e Peperone crusco

Allergeni: A - B

PIADINA CON MUFFATO, POMODORI SEMISECCHI, INSALATA , MANDORLE (*) 8,00 

Allergeni: A - B - C

PIADINA CON MUFFATO, GUANCIALE, VERDURE GRIGLIATE, ACETO BALSAMICO (*) 8,00

Allergeni: A - B

BURRATA CON GRANELLA DI PISTACCHIO E PROSCIUTTO SAN DANIELE 10,00

Burrata a latte crudo del parco naturale di Bracciano con prosciutto San Daniele, granella di pistacchio e insalata verde.

Allergeni: B - C

ROAST BEEF SANDWICH 9,00

Manzo affumicato di pura razza Piemontese da allevamento al pascolo delle Valli Cuneesi, maionese aromatizzata, salsa Worcestershire, insalata.

Allergeni: A - B - D - F

MUFFIN SCAROLA E OLIVE 8,00 


Con crema di ceci, peperone crusco ed insalata di campo bio.

Allergeni: A - F - B

MORTADELLA DI CINTA SENESE SCOTTATA AL BALSAMICO E GRANELLA DI PISTACCHIO 7,00

Allergeni: C

LASAGNA AL PESTO DI PISTACCHIO E RAGUSANO

12,00 

Allergeni: A - B - C - F

HAMBURGER AL PIATTO

10,00

Hamburger di manzo razza Limousine da allevamento al pascolo del Lazio condito con origano e pomodori, servito con senape in grani e contorno di verdure.

Allergeni: E

TIBI-BOSS BURGER (*)

13,00

Panino ai cereali con hamburger (150 gr.) di manzo razza Limousine da allevamento al pascolo del Lazio condito con origano e pomodori, guanciaie di Rustichello Romagnolo, muffato morbido a latte crudo d'alpeggio, cipolla rossa, insalata coleslaw, salsa barbecue e maionese.

Allergeni: A - B - F - H - E - D

BAGUETTE CON SFILACCIATO DI MAIALE (*)

10,00

Una baguette fragrante con "pulled pork a modo nostro", insalata coleslaw, pomodori e salsa barbecue.

Allergeni: A - B - D

KEBIBBO (*)

11,00

Sottile piadina farcita con manzo grigliato e speziato, pomodori, cipolla rossa, insalata, salsa algerina e salsa yogurt.

Allergeni: A - B - I

POLPETTINE CUORE TENERO (**)

11,00

Polpettine di carne mista (suino e bovino) con un cuore morbido di formaggio fuso servite con crema di piselli al lime e menta.

Allergeni: A - B - F - I

TI-TACOS (**)

10,00

Tacos farciti con stufato piccante di bocconcini di manzo con fagioli, pomodori, insalata, salsa yogurt ed Algerina.

Allergeni: A - B

MENU

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO 14,00

Carne di bovino di pura razza Piemontese allevato al pascolo accompagnata da senape antica in grani.

Allergeni: E

FILETTO DI SGOMBRO CON TARTARE DI ALGHE E STRACCIATELLA 14,00

Con semola croccante di grano duro alla curcuma e scorza di limone.

Allergeni: D - A - B

TARTARE DI MARE DEL GIORNO (***) 16,00

In base alla disponibilità del giorno vi proponiamo le seguenti tartare condite con aneto, olio EVO, cristalli di sale Maldon, pepe rosa aromatizzato al limone, mandorle scottate e zeste di lime. Servite con senape al miele e aneto e gin aromatizzato al pepe rosa e lime

- Gambero viola
- Gambero rosso
- Scampi

Allergeni: D - A - C - E

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO (***) 14,00

Trancio di Tonno Pinne Gialle ai semi misti e cristalli di sale Maldon scottato alla piastra. Servito con salsa teriyaki

Allergeni: D - H - B - I

MENU

PER STUZZICARE

TARALLI 1,50

OLIVE VERDI 1,50

RICE CRACKERS 1,50

ARACHIDI CHILI 1,50

PATATINE 1,50

DOLCI E CAFFE'

PASTICCERIA SECCA COTTA AL FORNO A LEGNA 5,00

Allergeni: A - C - B - F

CREMA DI TIRAMISU' 5,00

Allergeni: B - F - A

I DOLCI DI "NONNA FLORA"

DOLCE PASCOLO 6,00

Formaggio erborinato vaccino a pasta molle con crumble di torrone bianco e gocce di mosto cotto.

Allergeni: B - C - F - A

CAFFE' ESPRESSO (anche DECA) 1,00

MENU

TABELLA ALLERGENI:

A	Cereali contenenti glutine
B	Latte
C	Frutta a guscio
D	Pesce e prodotti a base di pesce
E	Senape
F	Uova
G	Sedano
H	Sesamo

NOTE:

(*) I prodotti così contrassegnati possono contenere del pane artigianale abbattuto all'origine per preservarne la fragranza.

(**) Il prodotto potrebbe essere surgelato.

(***) Prodotto abbattuto.

 piatto vegetariano.

MENU