

PICCOLA CUCINA

Pane, burro, alici Bread, butter, anchovies <i>acciughe del Mar Cantabrico selezione "RISERVA", burro di malga al limone, pan brioche dorato e basilico baby</i> <i>Cantabrian anchovies "RISERVA" selection, lemon mountain butter, golden brioche bread and baby basil</i>	€ 12,00
Tartare di tonno Tuna tartare <i>tartare di tonno "saku" al lime, crema di avocado, ovetto di quaglia e germogli</i> <i>Saku tuna tartare with lime, avocado cream, quail egg, and sprouts.</i>	€ 16,00
Fish & chips <i>filetto di branzino e code di gamberi in tempura, chips di patate, maionese al lime e pepe rosa</i> <i>sea bass fillet and prawn tails in tempura, potato chips, lime & pink pepper mayonnaise</i>	€ 12,00
Polpo Octopus <i>spiedone di tentacolo di polpo laccato con salsa teriyaki, patate ratte alla paprika affumicata e insalatina di valeriana</i> <i>grilled octopus skewer glazed with teriyaki sauce, smoked paprika ratte potatoes and salad</i>	€ 14,00
Cheeseburger di Chianina <i>pane al sesamo, burger di Chianina, cheddar, crispy bacon, salsa BBQ, cipolla di Tropea IGP</i> <i>sesame bread, Chianina beef burger, cheddar, crispy bacon, BBQ sauce, and Tropea IGP onion</i>	€ 14,00
Club sandwich <i>pane da tramezzino tostato, petto di pollo grigliato, bacon, lattuga, pomodoro e maionese fatta in casa</i> <i>toasted sandwich bread, grilled chicken breast, bacon, lettuce, tomato, and homemade mayonnaise</i>	€ 12,00
Focaccia <i>con mortadella di Mora Romagnola, stracciatella di bufala, pistacchi in granella</i> <i>with Mora Romagnola mortadella, buffalo stracciatella, and crushed pistachios</i>	€ 10,00
Pizza margherita al "Padellino" <i>crema di datterini, mozzarella fiordilatte e basilico</i> <i>datterino tomato cream, fior di latte mozzarella and basil</i>	€ 10,00
Caprese <i>mozzarella di bufala DOP, pomodorini camone e datterini, crema al basilico, cracker all'origano e olio EVO</i> <i>buffalo mozzarella DOP, camone and datterini cherry tomatoes, basil cream, oregano crackers, and extra virgin olive oil.</i>	€ 10,00
Piadina Romagnola <i>Romagna</i> <i>prosciutto crudo di Parma, rucola, squacquerone DOP San Patrignano Parma prosciutto, arugula, squacquerone DOP San Patrignano</i> <i>Sfiziosa</i> <i>prosciutto cotto, mozzarella di latte fresco e valeriana cooked ham, fresh milk mozzarella, and valerian greens</i> <i>Vadtellina</i> <i>bresaola IGP, rucola, parmigiano reggiano e pomodorini secchi IGP bresaola, arugula, parmigiano reggiano and sun-dried tomatoes</i> <i>Clara</i> <i>roast-beef, insalata, pomodoro e maionese fatta in casa roast beef, lettuce, tomato, and homemade mayonnaise</i> <i>Golosa</i> <i>nutella</i>	€ 10,00
Patatine fritte French fries <i>con buccia servite con maionese fatta in casa skin-on served with homemade mayonnaise</i> <i>con buccia speziate alla paprika con maionese fatta in casa skin-on seasoned with paprika served with homemade mayonnaise</i>	€ 5,00