



**APERTI TUTTI I GIORNI**  
LA DOMENICA **NEANCHE** PER SCHERZO



# l'aperitivo.

dalle ore 18:00  
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13

*stuzzicherie, cicchetti, tapas, leccornie, come ve pare, tutte da provare e condividere*



## **vegetariano:**

polpette vegetariane, toast di avocado, crostini di pane mediterranei, feta, olive e pane guttiau

**13€**

## **carne:**

polpette di carne, toast con prosciutto crudo, crostini di pane con tartare di manzo, salame mantovano e pane guttiau

**14€**

## **pesce:**

crostini di pane con tartare di gambero crudo e acciughe, toast di salmone, mini tartare di salmone e pane guttiau

**15€**

# taglieri.

dalle ore 18:00  
1, 3, 6, 7, 8, 10, 11

*abbiamo testato i prodotti solo per voi, un sacrificio enorme*

## **salumi:**

prosciutto crudo, mortadella, salame mantovano, olive verdi e focaccia romana in accompagnamento

**15€**

## **misto:**

prosciutto crudo, mortadella, salame mantovano, formaggi misti, olive verdi e focaccia romana in accompagnamento

**16€**

*\*cestino extra di focaccia 6€*

## tacos.

1, 2, 4, 6, 7, 8

*da mangiare rigorosamente con le mani*

### pollo

7€

con salsa tartara, pomodori, lattuga, formaggio e  
bacon sbriciolato

### salmone **crudo**

7€

con philadelphia, avocado, teriyaki e mandorle

### gambero **crudo**

7€

con stracciatella, mousse al basilico, pomodori  
confit e granella di pistacchi

## toast.

1, 4, 5, 6, 7, 8, 11

*diviso in due, ideale da condividere*



### avocado

7€

con philadelphia, teriyaki e semi mix

### crudo

7€

con stracciatella, rucola, e olio extravergine d'oliva

### salmone **affumicato**

7€

con sour cream, avocado, teriyaki e semi mix

# focacce romane.

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11

*non ci sono parole per descriverle, forse "coatte" è il termine giusto*

 <b>vegetariana:</b>	<b>14€</b>
stracciatella, pomodori confit, olive, gocce di pesto	
<b>mortazza:</b>	<b>14€</b>
mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio tartufato	
<b>tacchino:</b>	<b>14€</b>
tacchino, fontina, pomodoro, lattuga, origano, salsa tonnata	
<b>colto:</b>	<b>14€</b>
prosciutto cotto, mozzarella, pomodori, lattuga, salsa tartara	
<b>crudo:</b>	<b>14€</b>
prosciutto crudo, mozzarella, rucola	
<b>meat bis:</b>	<b>16€</b>
1/2 tartare di manzo, sour cream, sesamo mix 1/2 prosciutto crudo, stracciatella, rucola	
<b>salmone:</b>	<b>16€</b>
salmone affumicato, philadelphia, erba cipollina	
<b>gambero crudo</b>	<b>16€</b>
tartare di gambero crudo, stracciatella, pistacchi	

# tartare.

*manzo di primissima scelta*

3, 4, 7, 9, 10, 12



## **tradizionale:**

**18 €**

tartare di manzo con capperi e senape.  
Guarnita con tuorlo d'uovo, acciuga



## **champignon:**

**18 €**

tartare di manzo guarnita con scaglie di grana,  
bacon e funghi champignon spadellati. Servita con  
salsa tartara



## **pomodori secchi:**

**19 €**

tartare di manzo con pomodori secchi.  
Guarnita con stracciatella

*salmone selvaggio*

1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 12



## **esolica:**

**19 €**

tartare di salmone con mango. Guarnita con  
philadelphia, avocado, teriyaki, semi mix

## **classica:**

**19 €**

tartare di salmone guarnita con avocado,  
teriyaki, chips di barbabietola, semi mix

## **mediterranea:**

**20 €**

tartare di salmone con pomodori secchi, capperi e  
olive. Accompagnata da pane guttiau con mousse al  
basilico, stracciatella, tartare di gambero e pistacchi.

*è presente un contorno a scelta tra: riso nero, patate al forno o verdure al forno*

# i nostri caldi.

1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11

**rettangoli al salmone:** 13 €  
con crema di zafferano e prezzemolo fresco

**gnocchi di palatala viola:** 13 €  
al cacio e pepe, con tartare di gambero crudo

 **ravioloni radicchio rosso:** 13 €  
con burro e salvia

\* **polpette della nonna:** 14 €  
mondeghili, secondo la ricetta di nonna Etta  
*salsa a scelta tra: tartara, mousse al basilico o salsa mango e curry*

 \* **polpette vegetariane:** 14 €  
secondo la ricetta segreta di non so chi  
*salsa a scelta tra: tartara, mousse al basilico o salsa mango e curry*

\* **old king:** 19 €  
salmone al forno avvolto in una panatura croccante  
di tacos sbriciolati, guttiau, sesamo mix e spezie  
NON FRITTO

\*è presente un contorno a scelta tra: riso nero, patate al forno o verdure al forno

# take a dish.

1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12

-   **piatto feta:** **13 €**  
zucchine melanzane cavolfiori e patate al forno,  
pomodori confit, avocado, olive, feta, salsa mango  
e curry
-  **british:** **14 €**  
roast beef, patate al forno, rucola, funghi, salsa  
tartara, crostini di pane integrale tostato
-  **manzo tonnato:** **14 €**  
roast beef, salsa tonnata, capperi, gocce di senape,  
zucchine e melanzane al forno, pane guttiau
-  **nordico:** **17 €**  
salmone affumicato, avocado, zucchine al forno,  
lattuga, philadelphia, crostini di pane integrale tostato

## allergeni.

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia,  
7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo,  
12 solfiti, 13 lupino, 14 molluschi



# rice bolws.

*riso nero*

1, 2, 4, 6, 7, 8, 11



## **feta:**

**12 €**

feta, avocado, edamame, zucchine al forno, semi mix



## **vegghe:**

**12 €**

zucchine melanzane e cavolfiori al forno, avocado, pomodori confit, salsa al mango e curry, semi mix



## **pesto:**

**12 €**

pesto senz'aglio, melanzane al forno, pomodori confit, olive, scaglie di grana

## **pollo:**

**12 €**

straccetti di pollo, funghi, zucchine, scaglie di grana, bacon sbriciolato

## **salmone affumicato:**

**13 €**

salmone affumicato, avocado, edamame, zucchine al forno, semi mix

## **pokè:**

**13 €**

tartare di salmone, avocado, edamame, mango, teriyaki, mandorle

## **gambero:**

**13 €**

tartare di gambero, stracciatella, zucchine al forno, pomodori confit, granella di pistacchio

# dolci.

1, 3, 5, 6, 7, 8



## **torta alle mele**

**6€**

ricorda quella della nonna fatta in casa, solo ingredienti vegan



## **torta al cioccolato**

**6€**

torta al cioccolato fondente gluten free

## **salame al cioccolato**

**6€**

con panna montata

## **cheese cake**

**6€**

ricetta segreta del take, da guarnire con nutella o frutti di bosco

## **crostolina**

**6€**

cestino di pastafrolla con crema chantilly e fragole

## **sacherina**

**2€**

piccola e sfiziosa



## insalate.

1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12

*solo a pranzo*

**torri bianche:** **12 €**

misticanza, straccetti di pollo, scaglie di grana,  
bacon croccante, salsa tartara, fette di pane integrale  
tostate



**garden:** **12 €**

zucchine melanzane cavolfiori al forno, feta,  
olive, pomodorini, salsa mango e curry, guttiau

**ballica:** **13 €**

misticanza, salmone affumicato, avocado,  
philadelphia, mango, mandorle tostate, fette di pane  
integrale tostato

## panini.

1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11

**6.5 €**

*solo take away*

**sanbabila:** tacchino, fontina, pomodoro, lattuga, origano,  
salsa tonnata

**manzoni:** crudo, mozzarella, pomodoro

**colonne:** cotto, fontina, lattuga, salsa tartara

**monza:** mortadella con pistacchi, stracciatella, senape



**porta licinese:** zucchine al forno, philadelphia, pomodori  
secchi, fontina