

1930's

COFFEE BREAK

Dalle 12.00 alle 15.00 - 12.00 pm till 3.00 pm

Insalate / Salads

Aleph poke con riso basmati, tonno rosso, salsa teriaky, cetrioli, edamame, pomodorini, avocado, semi misti <i>Aleph Poke with basmati rice, bluefin tuna, teriaky sauce, cucumbers, edamame, cherry tomatoes, avocado, mixed seeds</i> (4-6-11-12)	€ 12.00
Aleph salad lattuga, gamberi, avocado, pomodori e mais <i>Aleph salad lettuce, prawns, avocado, cherry tomato and corn</i> (2)	€ 12.00
Caesar salad di pollo con lattuga, pollo grigliato, salsa caesar, crostini e veli di parmigiano <i>Caesar salad with lettuce, grilled chicken, caesar sauce and croutons</i> (1-3-4-7-11)	€ 12.00
Insalata mista con ortaggi di stagione <i>Mixed salad with seasonal vegetables</i> (V)	€ 10.00

Panini & Sandwich / Rolls & Sandwiches

Sandwich con pollo, bacon, lattuga e pomodoro <i>Sandwich with chicken, bacon, lettuce and tomato</i> (1-3-5-7-P)	€ 16.00
Piadina prosciutto crudo di parma, mozzarella di bufala rucola e pomodoro <i>Piadina with Parma ham, buffalo mozzarella, rocket and tomato</i> (1-3-7-P)	€ 12.00
Ciabatta con formaggio brie, breasola e lattuga <i>Italian Sandwich "Ciabatta" with brie cheese, breasola and lettuce</i> (1-7-11)	€ 12.00
Pizza bianca ripiena di mortadella al pistacchio, stracciatella e basilico <i>White Pizza filled with mortadella and pistachio, stracciatella cheese and basil</i> (1-3-7-P)	€ 12.00
Toast con pan brioche artigianale, prosciutto cotto e formaggio dolce <i>Sandwich homemade brioche bread, ham and sweet cheese</i> (1-7-P)	€ 12.00
Burger vegano con pomodori secchi, verdure grigliate e salsa di anacardi <i>Vegan burger with dried tomatoes, grilled vegetables and cashew sauce</i> (1-8-V)	€ 16.00

Antipasti / Starters

Tartare di ricciola con guacamole e dressing all'arancia <i>Amberjak tartare with guacamole and citrus dressing*</i> (4)	€ 17.00
Caprese con mozzarella di bufala Campana, pomodoro cuore di bue e basilico <i>Buffalo mozzarella caprese from Campania, with beefsteak tomato and basil</i> (7-V)	€ 16.00
Tradizionale parmigiana di melanzane <i>Traditional aubergines parmigiana</i> (1-3-5-7-V)	€ 16.00
Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheese</i> (1-7-8-12-P)	€ 17.00

Primi piatti / First dishes

Ravioli ripieni di primo sale, maggiorana in salsa pachino <i>Homemade ravioli pasta, with pachino tomato sauce</i> (1-3-7-V)	€ 17.00
Calamarata cime di rapa e vongole <i>Calamarata pasta with turnip and clams</i> (1-2-4)	€ 22.00
Tonnarello di pasta fresca cacio e pepe <i>Tonnarelli fresh pasta, with pecorino cheese and black pepper</i> (1-3-7-V)	€ 17.00
Rigatoni alla carbonara <i>Rigatoni pasta, with creamy egg sauce and crispy pig cheek</i> (1-3-7-P)	€ 17.00
Pici di pasta fresca alla amatriciana con guanciale croccante <i>Pici pasta fresh, with tomato sauce and crispy pig cheek</i> (1-7-12-A-P)	€ 17.00
Spaghetti di Gragnano, pomodoro fresco e basilico <i>Spaghetti pasta from "Gragnano" with cherry tomato and basil</i> (1-V)	€ 17.00
Zuppa di verdure del giorno con crostini <i>Vegetable soup with croutons of bread</i> (1-9-V)	€ 16.00

Secondi / Main courses

Guancia di manzo con patate al finocchietto <i>Beef cheek with fennel potatoes</i> (9-12)	€ 24.00
Rollata di sovraccosce di pollo al timo e cicoria piccante <i>Rollata of chicken of thighs, thyme and spicy chicory</i> (9-12)	€ 21.00
Flan di zucca su purea di castagne e salsa al gorgonzola <i>Pumpkin flan on chestnut puree and gorgonzola sauce</i> (V-4-7)	€ 18.00
Salmone alla griglia con verdure arrosto <i>Grilled salmon with roasted vegetables</i> (1-3-4)	€ 24.00
Filetto di spigola con puntarelle e polenta fritta <i>Sea bass fillet with chicory and fried polenta</i> (3)	€ 24.00

Dolci / Dessert

Gelati & sorbetti <i>Ice creams</i> (7-8)	€ 8.00
Tiramisu (1-3-7-8)	€ 9.00
Bacio alla nocciola <i>Hazelnut mousse and creamy dark chocolate</i> (1-3-5-7)	€ 9.00
Tagliata di frutta <i>Fresh cut fruit</i>	€ 8.00

If you would have any further questions about used ingredients, intolerances or allergies, please do not hesitate to ask the restaurant manager.

Tutti i prezzi sono incluso servizio e IVA. All prices are included service and VAT.

Allergeni:

Gentile Cliente, secondo le esigenze di lavorazione i prodotti contrassegnati (*) sono congelati o possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto. In caso di allergia o intolleranza alimentare, per favore richiedi informazioni al nostro personale. Gentile ospite, in base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolare e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile. Allergeni: A-Alcol; P-Maiale; V-Vegetariano; 1 - cereali; 2 - crostacei; 3 - uova; 4 - pesce; 5 - arachidi; 6 - soia; 7 - latte; 8 - frutta con guscio; 9 - sedano; 10 - senape; 11 - semi di sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi.

Allergens:

Dear guest, According to the working requirements, the food product marked (*) they are frozen or may be subjected to blast chilling up to -18°. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. In the case of allergy or any food intolerance, please ask us. European Food Legislation 1169/2011. under the new EU regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used, here is an indication of possible allergens in the proposal of our menu. A - Alcol; P - Pork; V - Vegetarian; 1 - cereals; 2 - crustaceans; 3 - egg; 4 - fish; 5 - peanuts; 6 - soy; 7 - milk; 8 - nuts; 9 - celery; 10 - mustard; 11 - sesame; 12 - sulphur dioxide and sulphites; 13 - lupins; 14 - molluscs.



1930's

COFFEE BREAK

