

## **MENU ASPORTO e CONSEGNE A DOMICILIO**

MISTICANZA CON FRUTTA DI STAGIONE, ACETO DI LAMPONI E SESAMO NERO	8€
SEPIOLINE CON SEDANO, FINOCCHIO E GUACAMOLE DI AVOCADO	12€
GAMBERONI IN PASTA KATAIFI CON SALSA AL RAFANO	14€
TATAKI DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO CON SESAMO NERO E SOIA	14€
INSALATA CON FESA DI TACCHINO AL MIELE E MELONE	11€
TORTELLI DI BURRATA CON POMODORO FRESCO E BASILICO	12€
RAVIOLI DI CIPOLLA DI MEDICINA AL BURRO E SALVIA E SEMI DI PAPAVERO	12€
PACCHERI CON TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO	14€
PASSATELLI CON RAGÙ BIANCO DI MARE E VERDURE PRIMAVERILI	13€
POLPO GRIGLIATO CON PROFUMI MEDITERRANEI E HUMMUS DI CECI	16€
CALAMARI ROSOLATI CON MOSCIAME DI TONNO SU POMODORI E BASILICO	19€
DADOLATA DI RICCIOLA ALLO ZENZERO CON VERDURE SALTATE E RISO	20€
CATALANA DI GAMBERI (CON CIPOLLA MARINATA A PARTE)	20€
RIFREDDO DI VITELLO CON CAPONATA DI MELANZANE (AL FORNO)	15€
CROCCHETTE DI ZUCCHINE E MENTA CON ZUCCHINE GRIGLIATE	14€
POLLASTRELLO CROCCANTE CON PATATE AL FORNO (MINIMO PER 2 PERSONE)	11€
PAELLA ALLA VALENCIANA (MINIMO PER 2 PERSONE)	15€

### **PROPOSTE SOLO PER IL PRANZO\_ PIATTO UNICI\_**

**( 20€ COMPRESO COPERTO, ACQUA E CAFFE )**

- 1) DADOLATA DI SALMONE AL TAMARINDO CON AVOCADO, VERDURE E RISO BASMATI
- 2) CALAMARI ROSOLATI, MOSCIAME DI TONNO CON POMODORI, BASILICO E RISO BASMATI
- 3) POLLO AL CURRY CON INSALATA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, AVOCADO, VERDURE GRIGLIATE E RISO BASMATI

## **PROPOSTE SOTTOVUTO DA RIGENERARE AL MOMENTO GRADITO**

**(ENTRO 5\7 GIORNI DALL'ACQUISTO):**

- RICCIOLA ALLA PIASTRA CON ERBETTE E SAPORI MEDITERRANEI 20€
- POLPO CON PROFUMI MEDITERRANEI E HUMMUS DI CECI 16€
- RIFREDDO DI VITELLO AI CAPPERI E CAPONATA DI MELANZANE 16€

(altre soluzione su richiesta!!)

### **DOLCI:**

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA	5€
MOUSSE DI YOGURT CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE	5€
SEMIFREDDO AL MASCARPONE CON CROCCANTE E CIOCCOLATO FONDENTE	5€
CARPACCIO DI ANANAS ALLO ZENZERO CON FRAGOLE E FRUTTO DELLA PASSIONE	5€
SFOGLIATA CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE	5€
CROSTATINA CON CREMA AL LIMONE E FRAGOLE (CREMA SENZA LATTE)	5€

**CONSEGNA:** 4€

A PRANZO LA CONSEGNA è GRATUITA PER IMPORTI PARI O SUPERIORI A 50 €

### **VINI E ALTRO:**

Kit posate	1,5€
0,5 l acqua	1,5€
Coca cola 330ml	3,5€
Birra Menabrea bionda 330ml	5€
Birra Viola bionda lager 355ml	9€

### **BOLLE:**

Foss Marai brut Marai de Marai	15€
Valdobbiadene superiore cartizze dry docg Foss Marai	35€
Franciacorta Contadi Castaldi brut	28€
Franciacorta Contadi Castaldi saten	33€
Franciacorta Contadi castaldi zero	35€
Champagne Jacquart brut mosaique (chard, p.nero, p meunier)	56€
Champagne Duval Leroy brut premier crue (chard., p.nero)	75€
Roos Foss Marai rosé	18€
Metodo classico Pojer&Sandri brut rosé (chard, p.nero)	35€

0,375 l Prosecco Vadoobbiadene docg Foss Marai	10€
0,375l Franciacorta Contadi Castaldi brut	18€

### **BIANCHI :**

Chardonnay doc Elena Walch	21€
Ewa (gewurstram., muller, chard.) cuvee Elena Walch	21€
Nosiola doc Pojer & Sandri	19€
Sauvignon H. Lun doc	20€
Conte della Vipera (sauv.blanc,semillon) igt Antinori	28€
Cervaro della Sala (chard, grechetto) igt Antinori	40€
Roero arneis Prunotto	20€
Riesling doc Pojer&Sandri	20€
Ribolla gialla igt Schioppetto	22€
Picol (sauv.) igt Lis Neris	30€
Jurosa (chard.) igt Lis Neris	30€
Gris (p.grigio) igt Lis Neris	30€
Vermentino di Sardegna doc Mora e Memo	25€
Grillo di Altavilla della corte doc Firriato	20€
0,375l sauvignon doc Lis Neris	14€
0,375 l P.Grigio doc Lis Neris	13€

### **ROSSI :**

Pinot nero doc Elena Walch	21€
Noi (sangiovese, cabernet e merlot) doc San Patrignano	19€
Dolcetto d'Alba doc Prunotto	19€
Bruciato dic Antinori (cabernet,merlot,syrah)	29€
Notturmo sangiovese di Romagna igt Drei Donà	18€
Villa Antinori igt Antinori (cab.sauv, merlot, sang, shyra)	25€
0,375 l Pinot nero doc E. Walch	14€

### **ROSATI fermi:**

Scalabrone doc Antinori (cabernet,merlot,syrah) - Toscana	20€
Vin dei Molini (rousanne) igt Pojer&Sandri - Trentino	19€
Hierà (calabrese, alicante, nocera) igt Hauner - sicilia	16€