

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti €.

**Gnocchi di zucca al burro versato e polvere di amaretti	13
Spaghetti alla chitarra con salsa all'amatriciana	13
Tagliatelle con *sarde, olive taggiasche e fiori di zuccina	14

I secondi piatti

Insalatina di tentacoli di calamari con patate e olive taggiasche	15
*Salmone marinato, frutto della passione emulsionato e yogurt	15
Prosciutto toscano al coltello con melone	16
Tartar scottata con cannellini e pomodorini freschi	16
Roast-beef all'inglese con pomodorini, rucola e salsa tartara	17

Piatto unico "Vegetariano" € 18

Mozzarella di Battipaglia con pomodoro di Paestum, Pachino e basilico

Piatto unico di "Terra" € 23

Spaghetti alla chitarra con salsa all'amatriciana
Aletta di vitello cotta a bassa temperatura con patate al ramerino

Piatto unico di "Pesce" € 24

Tagliatelle con *sarde, olive taggiasche e fiori di zuccina
Filetto di *branzino ai ferri con verdure di stagione

Coperto	€ 2,5	Caffè espresso	€ 2
Pane privo di glutine	€ 4	Acqua	€ 2

(Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)

* Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento - *** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*