

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti

<i>Spaghetti alla chitarra con pomodoro, basilico e ricotta stagionata</i>	€. 12.00
<i>Paccheri con alici, crema di zucca, fili di zucchine e olive taggiasche</i>	€. 13.00
<i>Maccheroncini con ragù del buttero e scaglie di pecorino</i>	€ .13.00

I secondi piatti

<i>Salmone marinato "a freddo" con guacamole</i>	€. 14.00
<i>Lonzino stagionato con pecorino toscano e le sue confetture</i>	€. 14.00
<i>Tagliata di manzo con cannellini, rucola e pomodorini</i>	€. 14.00
<i>Filetto di branzino ai ferri con verdure stufate</i>	€. 16.00

Il piatto unico vegetariano €. 16.00

Tortino di cipolla di Tropea con la sua fonduta
Spaghetti alla chitarra con pomodoro, basilico e ricotta stagionata

I piatti unici €. 20.00

Maccheroncini con ragù del buttero e scaglie di pecorino
Tagliata di manzo con cannellini, rucola e pomodorini

**

Paccheri con alici, zucchine e olive taggiasche
Filetto di branzino ai ferri con verdure stufate

<i>Coperto</i>	€.2.50	<i>Caffè espresso</i>	€. 2.00
<i>Pane privo di glutine</i>	€.4.00	<i>Calice di vino</i>	€. 5.00
<i>Acqua</i>	€.2.00		

(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"