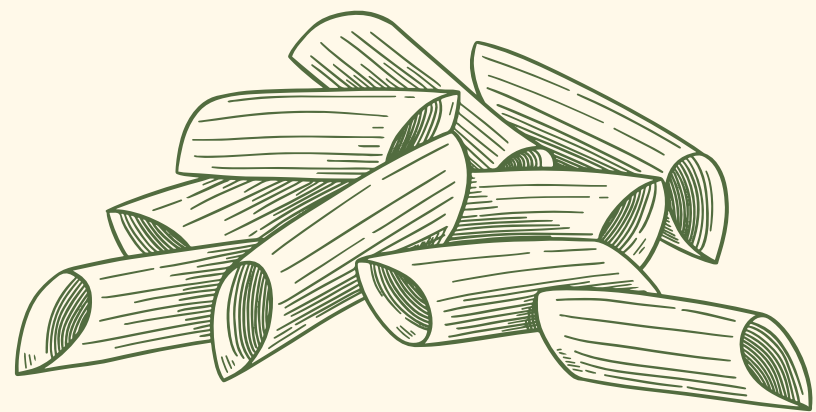


03/07 MENU



Sedanini pastificio agricolo
Mancini al ragù

Pennette pastificio agricolo
Mancini con stracciatella,
pomodorini e basilico

PRIMI

Arrosto di vitello cotto a
bassa temperatura

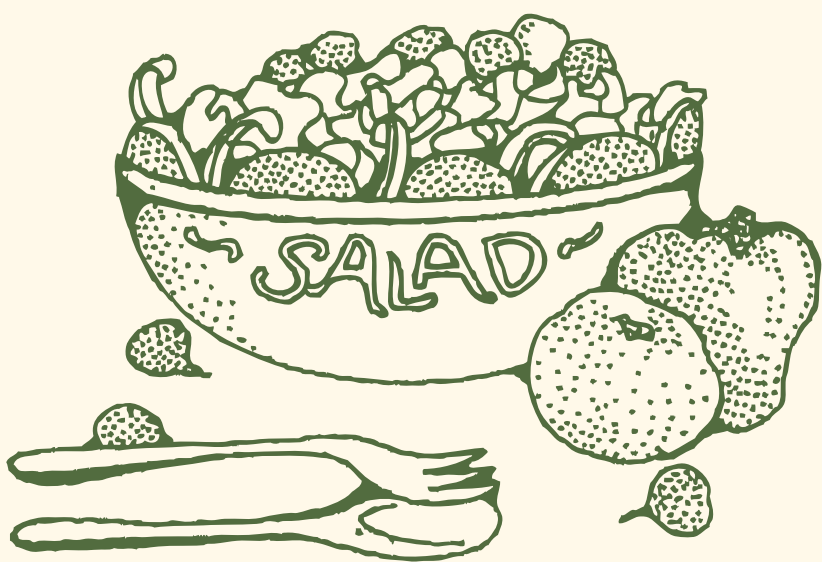
Insalata di pomodoro
cuore di bue

SPECIAL

Tonno tataki



SECONDI



Patate al forno

Fagiolini ripassati

CONTORNI

Caffetteria

Caffè espresso €1,20
Espresso Coffee

Caffè decaffeinato €1,40
Decaf coffee

Marocchino €1,50
Mocha Coffee

Ginseng/orzo piccolo €1,40
Ginseng/Barley Coffee small

Ginseng/orzo grande €1,80
Ginseng/Barley Coffee large

Cappuccino €1,50
Cappuccino

Cappuccino Ginseng/Orzo €1,90
Ginseng/Barley Cappuccino

Latte macchiato €1,80
Milk with coffee

Latte Soja/Riso macchiato €2,00
soy/rice milk macchiato

The caldo/tisane/infusi €2,00
Hot tea

Spremuta Arancia/pompelmo €3,50
Orange/grapefruit juice

Acqua (bottiglietta riciclata) €1,00
Water (recycled plastic)

Centrifughe €7,00
Extracted Juice

rivolgersi al personale per conoscere gli ingredienti disponibili
contact the staff to find out the ingredients available

Colazione dolce

Sweet breakfast

Brioche lievito madre €1,50
Yeast base

Brioche vegane €1,50
Vegan

Torte in assortimento €3,50
Cake

Ciambellone allo yogurt €3,50
Yogurt bundt cake

Confetture di frutta Bio e sugar free €2,00
Bio and sugar free fruit jams

Cereali, muesli, frutta disidratata €1,00
Cereals, muesli, dehydrated fruit

Miele Bio €2,00
Biologica honey

Yogurt bio bianco e frutta €2,00
Biological yogurt with fruit

Yogurt greco zero grassi €2,50
Greek free fat yogurt

Colazione salata

Breakfast salted

Mini croissant farciti € 2,00

Stuffed mini croissant

Paninetti mignon € 2,50

Sesamo, papavero, cereali, alga spirulina,
curcuma, barbabietola

Mini sandwich: sesame, poppy seed, cereals,
spirulina seaweed, curcuma, beetroot

Torte salate in assortimento € 4,00

Quiches

Primi e secondi

I piatti saranno preparati con verdure fresche di stagione
dishes will be made with fresh seasonal vegetables

Primi piatti..... € 8,00
First courses

Primi piatti speciali..... € 9,00
Special first courses

Secondi piatti caldi con contorno€10,00
Hot main courses with side dish

Secondi piatti di pesce con contorno.....€12,00
Fish main courses with side dish

Contorni a scelta € 4,00
Side

Macedonia di frutta fresca € 4,00
Fresh fruit salad

Macedonia maxi € 7,00
Large fresh fruit salad

Contorno maxi € 7,00
Maxi side

Piatti freddi

Tutti i piatti freddi €10

Roast beef all'inglese

Manzo fassosa “oberto” grana rucola e pachino

English roast beef, parmesan cheese, rucola
and cherries tomatoes

Tagliata di manzo

Straccetti di fassona “oberto” all’aceto balsamico, parmigiano “bonati 24
mesi”, olio EVO, pepe

Fassona Strips with Balsamic vinegar and Parmesan cheese, olive
oil and pepper

Bresaola maxi

Bresaola valtellina IGP, parmigiano reggiano
24 mesi “bonati”, rucola, pomodorino

Bresaola valtellina IGP, parmesan cheese 24 months “bonati”,
rocket, tomato

Piatto IFA

Bresaola Valtellina IGP, caprino, noci, nocciole, pepe e olio

Bresaola valtellina IGP, goat cheese, walnuts, hazelnuts, pepper,
olive oil

Bufala alla caprese

Mozzarella di bufala campana alla caprese, datterini colorati,
basilico e olio (secondo disponibilità)

Mozzarella di bufala, cherry tomatoes, olive oil, basil
(subject to availability)

Piatti freddi

Piatto swimming

tacchino al forno, grana, rucola, pachino

Baked turkey, parmesan cheese, rucola, tomatoes

Piatto IULM

Prosciutto di parma, crescenza, rucola e noci

Parma ham, crescenza cheese, rucola, walnut

Carpaccio di salmone affumicato

Salmone affumicato, lattughino, verdure grigliate, limone, olio EVO

Smoked salmon, lattughino, grilled vegetables, lemon, oil

Involtini bresaola e caprino

Bresaola valtellina IGP, caprino, erba cipollina, pepe, verdure a scelta

Bresaola valtellina IGP, goat cheese, chives, pepper, vegetables of choice

Piatto primavera

Prosciutto di parma, philadelphia, verdure grigliate

Prosciutto di parma, philadelphia cheese, grilled vegetables

Prelibata

Salmone affumicato, misticanza, carote, caprino, mandorle, pomodorini e limone

Smoked salmon, misticanza, carrots, goat cheese, almond, tomatoes, lemon

Tagliata di tacchino

Tacchino al forno, pomodorini, rucola parmigiano, olio EVO

Roasted turkey, tomatoes, rucola, parmigiano cheese, olive oil

Panini

Sandwiches

Panini €8,00
Sabdwiches

Saporito

Bresaola valtellina IGP, parmigiano, rucola, olio EVO, limone, pepe
Bresaola, rucola, parmesan, lemon, olive oil, pepper

Bresaolino

Bresaola valtellina igp, caprino olio EVO, pepe
Bresaola, goat cheese, olive oil, pepper

Romagnolo

Prosciutto di parma 24 mesi, squacquerone, rucola, olio EVO
Parma ham, squacquerone cheese, rucola, olive oil

Bufalino

Prosciutto di parma 24 mesi bufala campana, olio EVO basilico, origano
Parma ham, mozzarella di bufala, olive oil, oregano, basil

Squisito

Prosciutto di parma 24 mesi, pomodoro camone, mozzarella, acciughe del cantabrico
Parma ham, fiordilatte cheese, Camone tomato, Cantabrian anchovy

Primavera

Prosciutto cotto al naturale, fiordilatte, pomodoro, lattughino, olio EVO, origano
Ham, fiordilatte cheese, tomatoes, salad, salt, oregano, olive oil

Cotto e verdure

Prosciutto cotto al naturale, fiordilatte, verdure grigliate
Ham, fiordilatte cheese, grilled zucchini

Montanaro

Speck alto adige, brie
Speck Alto Adige PGI, brie cheese

Panini

Sandwiches

Panini €8,00
Sabdwiches

Bagel

Bagel con semi di papavero, caprino, salmone, lattughino olio EVO,pepe
Bagel with poppy seed, salmon, goat cheese, lattughino, pepper, olive oil

Vegano

Humus, verdure grigliate, pomodoro,olio EVO
Chickpea humus, vegetable mix, tomato, oregano, olive oil

Maxi toast

Prosciutto cotto, fontina
Ham, fontina cheese

Maxi toast multicereali

Bresaola, parmigiano, rucola, limone
Bresaola, parmesan, rucola, lemon

Crudino

Prosciutto di parma e fiordilatte
Parma ham, fiordilatte cheese

Cottino

Prosciutto cotto e fiordilatte
Ham, fiordilatte cheese

Sud Tirol

Speck alto adige IGP, caprino, pepe
Speck alto adige, goat cheese, pepper

Vegetariano

Mix di verdure, olive bianche, olio EVO
Vegetables mix, white olives, olive oil

Focaccia napoli

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio EVO, origano
Mozzarella di bufala, tomatoes, basil, olive oil, oregano

Focaccia romagnola

Prosciutto di parma, crescenza, rucola
Parma ham, crescenza cheese, rucola

Focaccia primavera

Prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, lattughino, origano
Ham, fiordilatte cheese, tomatoes, lattughino, oregano

Piadine

Piadina

Piadina €8,00

Dotto

Bresaola valtellina IGP, parmigiano, rucola, olio EVO, limone, pepe
Bresaola, rucola, parmesan, lemon, olive oil, pepper

Cucciolo

Bresaola valtellina IGP, caprino, olio EVO, pepe
Bresaola, goat cheese, olive oil, pepper

Mammolo

Prosciutto cotto, fiordilatte, pomodoro, lattughino
Ham, fiordilatte cheese, tomatoes, salad, salt, oregano

Eolo

Prosciutto cotto, origano, fiordilatte, zucchine grigliate
Ham, fiordilatte cheese, grilled zucchini

Paperino

Speck alto adige, brie
Speck Alto Adige IGP, brie cheese

Minnie

Mortadella, carpaccio di limone, pepe
Mortadella, rucola, lemon slices, pepper

Topolino

Prosciutto di parma 24 mesi, pomodoro camone, fiordilatte, acciughe del cantabrico
Parma ham, fiordilatte cheese, Camone tomato, Cantabrian anchovy

Qui

Humus, verdure grigliate, pomodoro,olio EVO
Chickpea humus, vegetable mix, tomato, oregano, olive oil

Quo

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, origano, pepe
Mozzarella di bufala, tomatoes, basil, oregano, pepper

Qua

Tonno al naturale, pomodoro, lattughino, pepe
Tuna, tomatoes, salad, pepper

Pisolo

Prosciutto di parma, crescenza, pomodoro, rucola
Parma ham, crescenza cheese, tomatoes, rucola

Insalate

Salads

Composizione completa €9,00
Mix your salad bowl

Magistrale

Misticanza, pachino,
ciliege di bufala campana,
origano
Misticanza, cherry tomatoes, cherries
of buffalo mozzarella cheese, oregano

Comunicazione

Lattughino, pachino,
tonno al naturale, mais, olive verdi
Lettuce, cherry tomatoes, natural tuna,
corn, green olive

Arte

Lattughino, rucola, feta greca,
oliva taggiasca
Lettuce, rocket salad, Greek
feta, Taggiasca olive

Spettacolo

Valeriana, pachino,
uovo sodo, mais, tonno al naturale
Valerian, cherry tomatoes, hard-boiled
egg, natural tuna, corn

Design

Misticanza, pomodorino pachino,
caprino, salmone, aceto balsamico
Misticanza, cherry tomatoes, goat
cheese, salmon, balsamic vinegar