



LUNCH



TARTARINA

La nostra tartare di scottona, ben condita con puntarelle, pecorino, senape e cetriolini.

*OPZIONI: aggiungere tuorlo d'uovo

15



HUMMUS

cremoso hummus di ceci, lime, paprika e ceci tostati.

14

CAPRESE A MODO NOSTRO

Burratona pugliese, spadellata di pomodori confit, olive taggiasche e capperi dolci, crumble di pane e zest di limone.

16



NOODLES

Tagliatelle di riso all'orientale con verdure, soia, sesamo e uovo saltato

14

FREGOLA

Fregola mantecata al pomodoro, stracciatella e guanciale croccante

15



MAGGHERONGINO

di pasta fresca, burro alle acciughe, limone e crumble di pane

15



SUSHI BIGNE'

una base di riso basmati, tartare di salmone, cavolo viola, avocado, maio soia, salsa teriyaki e mandorle.

15



CLUB SANDWICH

pane tostato, pollo, bacon, insalata, salsa caesar, uovo strapazzato, roastbeef pomodori

18



CAESAR SALAD

Lattuga romana, pollo grigliato, crostini, salsa caesar, limone, scaglie di parmigiano reggiano.

14



VITELLO TONNATO

Magatello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata light.

15



POLLO YAKITORI

Bocconcini di pollo tenerissimo, marinati in salsa teriyaki, avvolti in una panatura croccante, serviti con lime, maio soia e riso basmati.

16



PULPO A LA GALLEGA

il nostro famosissimo polpo alla galiziana con patate e paprika dolce

18



SALMONE

filettino di tenero salmone cotto a bassa temperatura, riso basmati e insalatina croccante.

18



PATATE

Novelle

5



EDAMAME

AL sale nero

5



PUNTARELLE

OLIO alle acciughe

5

abbiamo selezionato questi vini al calice perfetti in abbinamento con il nostro menu.
 osate! non abbiate paura di bere vini nuovi!

VINI BIANCHI FERMI

- Ribolla Gialla**

 Marinic Krasno *Slovenia - ribolla gialla* secca, fresca, pulita 7
- Hopera 2022**

 Slobodne *Slovacchia - sauvignon* profumoso, alla pera 7
- Viaria**

 Mortellitto *Sicilia - Moscato Secco* aromatico e marino 6,5
- Chablis**
 Bovier *Chablis - Francia Chardonnay* fresco e elegante 8
- Garganuda**

 Andrea Fiorini *Veneto - Garganega* se cercavate un lugana... 6
- OH Rosa!**

 Sequerciani *Toscana - Ciliegolo Rosè* un rosè che non ti aspetti 6,5
- Riesling**
 Karlshmule *Germania - mosella* mineralissimo 7



LE BOLLICINE

- Frisant (Rifermentato)**

 Az. Agricola Farneto *Emilia Romagna Una Bolla Buona E Spensierata* Sauvignon E Spergola 6
- Bulles De Chenin 2018**

 J.L.Denois *Languedoc - Francia. Eleganza, Raffinatezza E Persistenza* 100% Chenin Blanc, Non Dosato. 8
- Cremant D'alsace 2019**
 Boxler *Alsazia - Francia Uno Dei Migliori Cremant Sul Mercato!!* 50% P.Auxerrois, 30% P.Blanc, 20% P.Noir 9
- 36 Rosè 2019**
 Non Dosato
 Casa Caterina *Franciacorta Indipendente Un Franciacorta Libero E Vivo!* 75% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier 10

VINI ROSSI

Serviti freschi

- Senza Niente**

 Marina Palusci *Abruzzo Montepulciano D'abruzzo- Frutta Rossa E Corpo* 6
- Poolsard**

 Oenosapiens *Jura - Francia Plussard - Un Vino Da Piscina, 10% Alcool* 7
- Pinot Noir**

 Casa Caterina *Franciacorta Pinot Nero - Chiudete Gli Occhi E Siete In Borgogna* 10
- Calaniuru**

 Mortellitto *Sicilia Frappato- Eleganza, Frutto E Mineralità* 6,5

servizio pranzo 1€ ,

pranzo week 2€,

cena 3€

acqua depurata 0,5lt 2,00

caffè 2,00