

# Menu

## COLAZIONE

<b>Brioche / Croissant</b> (1-3-7) .....	€ 1,00
<b>Waffle*</b> (1-3) .....	€ 4,00
<b>Pancake*</b> (1-3) .....	€ 4,00

\*guarnizione a scelta tra sciroppo d'acero, nutella, marmellate, miele.

## SANDWICH

<b>Dotty Toast</b> (1-7) .....	€ 4,00
Prosciutto cotto e fontina	
<b>Forlino</b> (1-6-7) .....	€ 6,00
Cotto, mozzarella, insalata, pomodoro, maionese	
<b>Miguel</b> (1) .....	€ 6,00
Crudo, mozzarella, pomodoro, basilico	
<b>Ricola</b> (1-3) .....	€ 6,00
Bresaola, rucola, philadelphia, limone, olio evo	
<b>King Giò</b> (1) .....	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo	
<b>Capu</b> (1-7) .....	€ 6,00
Zucchine / melanzane grigliate, mozzarella, pomodoro, origano, grana, pepe, olio evo	
<b>Naccina</b> (1-4-7)  .....	€ 6,00
Tonno, pomodoro, mozzarella, maionese, tabasco	
<b>Benni</b> (1-6-7) .....	€ 6,00
Cotoletta, insalata, pomodoro, maionese	
<b>Ari</b> (1-7) .....	€ 6,00
Salame, emmental, cetrioli in agrodolce	
<b>Bomber</b> (1-6-7) .....	€ 6,00
Crudo, cuore di palma, pomodori e salsa rosa	
<b>Jonny</b> (1) .....	€ 6,00
Roast beef, rucola, pomodorini, origano, olio e limone	
<b>Micoli</b> (1-4-7) .....	€ 6,00
Lonza, salsa tonnata, crema al tartufo	
<b>Club Sandwich</b> (1-4-7) .....	€ 9,00
Triplo pane, pollo alla piastra, bacon, insalata, pomodoro, maionese	

# Menu

## INSALATE

<b>Greca</b> (7) .....	€ 7,00
Insalata, cipolle rosse, feta, olive nere, cetrioli	
<b>Caesar</b> (1-3-7) .....	€ 9,00
Insalata, pollo e bacon alla piastra, pomodorini, grana, crostini, salsa yogurt	
<b>Fish</b> (2-5) .....	€ 8,00
Insalata, songino, gamberetti, zucchine marinate al curry, pomodorini	
<b>Cecina</b> (3-6-7) .....	€ 7,00
Ceci, uovo sodo, patate, cipolla, cuore di palma, insalata iceberg con dressing di maionese, olio e limone	

## PIATTI FREDDI

<b>Caprese</b> (7) .....	€ 7,00
Mozzarella di bufala, pomodori e basilico	
<b>Crudo e melone</b> .....	€ 7,00
Prosciutto crudo 24 mesi e melone	
<b>Lonza</b> (3-4-7) .....	€ 8,00
Lonza CBT, insalatina di carote e finocchi, salsa tonnata	
<b>Classico</b> (1-4) .....	€ 8,00
Roast beef, patate al forno, salsa worchestersauce	
<b>Salmone</b> (4-7-8) .....	€ 8,00
Salmone marinato agli agrumi e Campari, insalata songino, finocchi, arance, philadelphia e nocciole	
<b>Bresaolino</b> (7) .....	€ 8,00
Bresaola, pere e pecorino	
<b>Hummus</b> (8-11) .....	€ 6,00
Hummus di ceci con verdure croccanti	
<b>Carpione di lago</b> (1-4) .....	€ 8,00

## MENU FISSO PRANZO .....

€ 12,00

**Dal lunedì al venerdì con le proposte del nostro chef**

# Menu

## HAMBURGER (con contorno di patate)

<b>Bagel Salmone</b> (1-6-7) .....	€ 10,00
Bagel con salmone marinato, avocado, philadelphia	
<b>Girl's Burger</b> (1-3-6-7) 🍴 .....	€ 12,00
Pane puccia, carne 180gr, bacon, cheddar, pomodoro, insalata, salsa algerienne	
<b>Octo Burger</b> (1-3-7-8-11) .....	€ 14,00
Pane nero, polipo CBT, mayo di paprika dolce, rucola, pomodorini e crema di ceci	
<b>Veggie Burger</b> (1-3-7) .....	€ 11,00
Pane rosso, hamburger di ceci e spinaci, scamorza affumicata, cipolla agrodolce, rucola, salsa yogurt	

## FRITTINI

<b>Mozzarelline</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Olive all'ascolana</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Nuggets</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Alette di pollo</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Anelli di cipolla</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Jalapeño rossi ripieni di formaggi / verdi ripieni al cheddar</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Fiori di zucca ripieni</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Patatine fritte / Patatine fritte dolci</b> (6) .....	€ 4,00
<b>Nachos al formaggio / peperoni</b> (1-3-7-8) .....	€ 4,00
<b>Mix frittini Piano B</b> (a scelta fra 3 indicati sopra) .....	€ 10,00

## TAGLIERI

<b>Salumi mix</b> (1-3-7) .....	€ 7,00
<b>Salumi e formaggi mix</b> (1-3-7) .....	€ 10,00

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

### 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire:

grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio\*;
- b) maltodestrine a base di grano\*;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

### 3. Uova e prodotti a base di uova.

### 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

### 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

### 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato\*;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

### 8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### 9. Sedano e prodotti a base di sedano.

### 10. Senape e prodotti a base di senape.

### 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

### 13. Lupini e prodotti a base di lupini.

### 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.