Crêpes e piatti del giorno

Piatti del giorno

Tagliere di salumi e formaggi. Capocollo umbro toscano, salame piemonte e pecorino toscano stagionato in grotta.	€ 14,00
Acciughe alla Giovanna (acciughe al bagnetto rosso - contiene mandorle) con tomino fresco servite con crostini di pane.	€ 9,50
Hummus di ceci della casa con insalatina di pomodoro e sedano accompagnato con crostini di pane.	€ 7,50

Dolci del giorno

Pancake con fragole fresche, chantilly, cioccolato fondente e meringa.	€ 5,50
Cantucci e vin santo.	€ 5,50
Biscotti alla nocciola (biscotti artigianali Az. Agr. Gat Dus - Farigliano) e passito.	€ 5,50

Crêpes salate

Gamberi* argentini scottati, patate al forno, crème fraìche, concassé di pomodoro, insalata, formaggio, dressing.	€ 14,00
Prosciutto crudo umbro (Norcineria Neri - VT), stracciatella, salsa di pomodoro al basilico, limone fermentato della casa, pomodorini confit, insalata, formaggio, dressing.	€ 13,50
Capocollo toscano, asparagi, maionese alla senape della casa, cipolla croccante, insalata, formaggio, dressing.	€ 13,50
Ragù di vitello speziato (macelleria Savant – Ciriè), pico de gallo, salsa di yogurt, guacamole, insalata, dressing.	€ 12,50
Feta greca, cipolle novelle al forno, zucchine saltate, uovo, pomodorini confit, trito di olive e capperi, insalata, formaggio, dressing.	€ 12,50
Peperonata al forno con uvetta e capperi, uovo, mousse di caprino, pangrattato speziato, inalata, dressing.	€ 12,50
Prosciutto cotto, costine scottate, uovo, mousse di caprino, formaggio.	€ 12,00
Verdure di stagione, semi vari (sesamo girasole, papavero, zucca), hummus di ceci della casa, insalata, dressing.	€ 9,00
Prosciutto cotto e formaggio.	€ 7,00

Aggiunta di feta greca, affettati (secondo disponibilità): **€ 2,50**
Aggiunta di polpo, salmone o gamberi (secondo disponibilità): **€ 3,50**
Aggiunta di verdura, salse, uovo o formaggio: **€ 2,00**

Crêpes dolci

Impasto al cacao, fragole fresche, chantilly, crema inglese, meringa.	€ 7,50
Marmellata di arance bio della casa, chantilly, cioccolato fondente, mandorle in scaglie	€ 7,50
Mousse al cocco e cioccolato bianco, frutti rossi freschi, granella di pistacchi e crumble di biscotti, coulis di frutti di bosco.	€ 7,50
Crema pasticcera alla vaniglia, trito di frutta secca (albicocche, mirtilli e mandorle), coulis di frutti di bosco.	€ 7,00
Mele selvatiche alla cannella, caramello al burro salato, crumble di biscotto.	€ 7,00
Suzette (succo di arancia, liquore Grand Marnier, zucchero di canna e burro).	€ 6,50
Dulce de leche e marmellata di arance bio.	€ 5,50
Nutella e cocco.	€ 6,50
Nutella.	€ 6,00
Marmellate bio.	€ 5,00

Crema Inglese (zucchero, tuorlo, vaniglia, panna)

Salse

Pico de gallo (lime, coriandolo, sale, pepe, peperoncino, cipolla)	
Mousse di caprino	
Salsa guacamole (crema di avocado, cipolla, lime, coriandolo)	
Dressing (aceto di mele, olio evo, sale, senape, acqua faba, succo di arancia)	
Maionese della casa alla senape (olio di girasole, sale, aceto, senape)	

Impasti

Impasto 1 Farina tipo 1, farina integrale, uova, latte, acqua, sale.	
Impasto 2 Farina di grano saraceno raffinata e integrale e farina tipo 1, uova, acqua, sale.	
Impasto 3 Farina di grano saraceno raffinata e integrale, acqua, sale.	€ 1,00

Le nostre farine provengono da: Azienda agricola Cecchi Stefano (Suno – Novara).

---

* Prodotto congelato

COPERTO € 1,00

LE INFORMAZIONI RIGUARDANTI LA PRESENZA DI SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO.