



## Crêpes e piatti del giorno

### Piatti del giorno

<b>Tagliere di salumi e formaggi.</b> Capocollo umbro (az. Neri – VT), salame fabriano (Marche Salumi -AN) e pecorino toscano stagionato in grotta.	€ 14,00
<b>Hummus di ceci e zucca della casa con cavoletti di bruxelles speziati e olio alla salvia, accompagnato con crostini di pane.</b>	€ 6,00
<b>Acciughe alla Giovanna (acciughe al bagnetto rosso - contiene mandorle) con tomino fresco servite con crostini di pane.</b>	€ 9,50



## Dolci del giorno

<b>Pancake con marmellata di fragole della casa, chantilly, cioccolato fondente e meringa.</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Cantucci e vin santo.</b>	<b>€ 5,50</b>



## Crêpes salate

Gamberi* argentini scottati, patate al forno, crème fraîche, concassé di pomodoro, insalata, formaggio, dressing.	€ 13,50
Capocollo (Marche Salumi - AN), catalogna, maionese allo zafferano, cipolle fritte, insalata, formaggio, dressing.	€ 13,50
Bacon croccante, patate dolci peruviane, uovo, fonduta di parmigiano, formaggio, insalata, dressing.	€ 12,50
Lardo di Colonnata (Lardereria La Repubblica - Carrara), spinaci scottati, gorgonzola (Vagadore M.- NO), noci, miele, insalata, dressing.	€ 13,50
Ragù di vitello speziato (macelleria Savant – Ciriè), pico de gallo, salsa di yogurt, salsa di peperoncini gialli peruviani (leggermente piccante), insalata, dressing.	€ 12,50
Tofu marinato nella salsa di soia, verdure saltate (carote, pak choi, funghi shiitake), salsa piccante, granella di arachidi tostate.	€ 12,00
Zucca al forno, cipolle rosse caramellate al forno, uovo, fonduta di Blue del Moncenisio allo zafferano, insalata, dressing.	€ 12,00
Scarola saltata con capperi e olive, mousse di caprino, limone bio fermentato, uovo sodo marinato nel miso, trito di pomodoro secco.	€ 12,00
Prosciutto cotto, costine scottate, uovo, mousse di caprino, formaggio.	€ 12,00
Verdure di stagione, semi vari (sesamo girasole, papavero, zucca), hummus di ceci e zucca 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 alla nocciola, ganache al cioccolato gianduja, cioccolato fondente, granella di nocciole.	€ 7,50
Marmellata di arance bio della casa, chantilly, cioccolato fondente, mandorle in scaglie	€ 7,50
Pere al sidro, chantilly, cioccolato fondente e scaglie di mandorle.	€ 7,50
Impasto all'amaretto, crema di mascarpone, caramello al caffè, cacao in polvere, crumble al caffè.	€ 7,50
Crema pasticceria alla vaniglia, trito di frutta secca (albicocche, mirtilli e mandorle), coulis di lamponi.	€ 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



<b>Dulce de leche e marmellata di arance bio.</b>	€ 5,50
<b>Nutella e cocco.</b>	€ 6,50
<b>Nutella.</b>	€ 6,00
<b>Marmellate bio.</b>	€ 5,00

Crema Inglese (zucchero, tuorlo, vaniglia, panna)



## Salse

<b>Hummus di ceci e zucca (sesamo, coriandolo, lime, cumino, aglio)</b>	
<b>Pico de gallo (lime, coriandolo, sale, pepe, peperoncino, cipolla)</b>	
<b>Mousse di caprino</b>	
<b>Dressing (aceto di mele, olio evo, sale, senape, acqua faba, succo di arancia)</b>	
<b>Maionese della casa (olio di girasole, sale, aceto, senape)</b>	

## Impasti

<b>Impasto 1</b> Farina tipo 1, farina integrale, uova, latte, acqua, sale.	
<b>Impasto 2</b> Farina di grano saraceno raffinata e integrale e farina tipo 1, uova, acqua, sale.	
<b>Impasto 3</b> 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.