



Crêpes e piatti del giorno

Piatti del giorno

Tagliere di salumi e formaggi. Capocollo umbro (az. Neri – VT), salame fabriano (Marche Salumi -AN) e pecorino toscano stagionato in grotta.	€ 14,00
Hummus di ceci e piselli con verdure spadellate (carciofi, asparagi, pisellini, cavoletti di Bruxelles e taccole) accompagnato con crostini di pane.	€ 7,50
Giardiniera di verdure della casa accompagnata con tomino fresco e crostini di pane.	€ 9,00



Dolci del giorno

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



Crêpes salate

Gamberi* argentini scottati, patate al forno, crème fraîche, 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 allo zafferano 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, insalata, formaggio, dressing.	€ 12,50
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 piselli 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
Impasto alla nocciola, ganache al cioccolato gianduja, cioccolato fondente, granella di nocciole.	€ 7,50
Crema pasticcera 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
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

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