



MENU

DALLE ORE 22.30
AFTER 10:30 PM

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / *Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt* - **2** Crostacei / *Shellfish* - **3** Uova e prodotti a base di uova / *Eggs*
4 Pesce / *Fish* - **5** Arachidi e derivati / *Peanuts* - **6** Soia e derivati / *Soya*
7 Latte e derivati / *Milk and dairy* - **8** Frutta secca a guscio / *Dry fruit with shell*
9 Sedano / *Celery* - **10** Senape / *Mustard* - **11** Sesamo e derivati / *Sesame*
12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfures* - **13** Lupini / *Lupins* - **14** Molluschi e bivalve / *Clams and mussels*

* Surgelati all'origine / *Frozen product*

** Abbattuti a -18° preparati / *Shocked at -18° after processing*



Selezione di salumi e formaggi locali
dei nostri fidati fornitori
*Selection of cold cuts and cheeses
from our trusted local farmers*
7

Prosciutto di Norcia
e mozzarella di bufala
*Norcia prosciutto ham
and buffalo mozzarella*
7

Toast classico con formaggio Edamer
e prosciutto cotto Real
*Classic toasted sandwich with Edamer
cheese and Real baked ham*
1 / 7

Ceasar salad con pollo rurale
"Agricola Manni", parmigiano reggiano
bio "La villa" e salsa Caesar
*Caesar salad with sliced free-range
chicken "Agricola Manni",
"La villa" organic Parmigiano Reggiano
and Caesar dressing*
1 / 3 / 4 / 5 / 7 / 10

Macedonia di frutta
Fresh fruit salad

Crostata fatta in casa con marmellata
Home-made jam tart
1 / 3 / 7