

GLI ANTIPASTI

PANE BURRO E ALICI DEL CANTABRICO (1,4,7)	14
ALICI DEL CANTABRICO E BURRO DI ECHIRÉ IN MASTELLO DI LEGNO	
TORTILLA DI ALICI MARINATE (1,4,10,12)	9
CON SALSA AVOCADO E TOMATILLO, CIPOLLA CARAMELLATA E POMODORINI CONFIT	
FIORI DI ZUCCA (1,4,7)	9
CON LIMONE, RICOTTA DI PECORA, PROVOLA AFFUMICATA E ALICI	
CROCCHETTE DI BOLLITO (1,4,7,10)	9
CON SALSA VERDE	
POLPETTE DI MELANZANE (1,7)	9
CON SALSA AL POMODORO, SPUMA DI PARMIGIANO E BASILICO	
FINTO TACOS DI VERZA (10,12,15,A)	10
CON MOSTARDA DI MELA VERDE, E MOLLIKA DI NACHOS	
WAFFLE DI BACCALÁ (1,3,4)	10
CON MELANZANE AFFUMICATE E PEPERONI	
PULLED INVOLTINI (1,6,9,10,12,15,A,C)	8
CON WOK DI VERDURE E MAIALE BRASATO	
TARTARE DI BARBABIETOLA (6,8,10,11)	9
CON EMULSIONE DI TAHINA E NOCI	

I TAGLIERI

TAGLIERE DI 3 SALUMI E 3 FORMAGGI (1,7,12)	19
TAGLIERE DI PATA NEGRA (1,12)	14
CON CROSTONI DI PANE AL POMODORO	
TAGLIERE VEGANO CON PIZZA FRITTA (1,12)	16
SELEZIONE DI SOTTOLI “AGNONI” E HUMMUS DI CECI	
GIARDINIERA “BOTTEGA PAVESI”	8

I PRIMI

PAPPARDELLE CON RAGÚ ALLA PICCHIAPÓ (1,3,7,9,12,A,C)	15
GNOCCHI DI PANE (1,7,12,14,A)	16
CON RICCIOLA E CARCIOFI	
RAVIOLI DI BACCALÁ (1,3,4,7,12,A,C)	16
CON CREMA DI CECI E CASTAGNE	
PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA (1,3,7)	12
AMATRICIANA, CARBONARA, GRICIA, CACIO & PEPE	
POSSIBILITÀ ANCHE DI PASTA GLUTEN FREE	

I SECONDI

INSALATA TIEPIDA DI BACCALÁ (4,12,13)	18
CON CECI, PEPERONI ARROSTO E INSALATINA ———	
GUANCIA DI MANZO CBT ALLA BIRRA SCURA (7,10,12,15)	18
CON PUREA DI PATATE AMERICANE, CHIPS DI BARBABIETOLA E GEL DI MELA VERDE E JALAPENO	
TONNO SCOTTATO ALLA CACCIATORA (4,7)	19
CON SPUMA DI PATATE E CRUMBLE DI OLIVE	
GALLETTO ARROSTO ALLA PORTOGHESE (1,A,C)	13
CON PATATE AL FORNO	
MANZO ALLA PIASTRA (1,A)	18
CON PAVE' DI PATATE E CICORIA	
ROMBO AL VAPORE (1,4,8,12,A)	18
CON PUREA DI SEDANO RAPA, ROMESCO E PORRI CROCCANTI	
TARTARE DI MANZO (1,10,12)	15
CON POMODORINI SECCHI, SENAPE E CAPPERI	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI (1,2,12,14) *	14
MELANZANE CBT GLASSATE ALLA SOIA (6,8,12,A)	14
CON PUREA DI SEDANO RAPA, ROMESCO E CAVOLFIORE CROCCANTI	

LE BOWL

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

SHRIMP BOWL (2,3,11,12) *	13
GAMBERI SALTATI, AVOCADO, RISO SUSHI, CETRIOLI, MANGO, SEMI DI SESAMO - (SERVITO CON MAYO PICCANTE)	
SALMON BOWL (4,7,8) *	13
SALMONE MARINATO, RISO SUSHI, EDAMAME, AVOCADO, ZENZERO MARINATO (SERVITO CON SALSA TERIAKI)	
PORK BELLY BOWL (1,9,10) *	13
RISO SUSHI, MAIALE GLASSATO, WOK DI VERDURE ,SALSA TERIYAKI	

I PANINI

SERVITI CON PANE HOME-MADE E PATATE FRITTE

ROYALE BEEF BURGER (1,3,7,11) *	14
BURGER DI MANZO ITALIANO DA 180 GR, PANE BIANCO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ, CIPOLLA CARAMELLATA	
CRISPY CHICKEN (1,3,7,9,10,11) *	13
MAXI COTOLETTA DI POLLO CROCCANTE, PANE BIANCO, INSALATA, POMODORI, MAIONESE PICCANTE	
VEGGY BURGER (1,12,13,15,c) *	13
BURGER DI CECI, PANE BIANCO, INSALATA, SALSA AGRODOLCE, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORI	
CLUB SANDWICH (1,3,7,10,11) *	12
FILETTI DI POLLO ALLA PIASTRA, BACON, INSALATA, POMODORO, UOVO, MAIONESE	

I CONTORNI

PATATE AL FORNO (A)	6
PATATE RUSTICHE (A)	5
VERDURE	6
WOK (6,11), VERDURE GRIGLIATE, CICORIA, MISTICANZA, MISTICANZA SALTATA	
VERDURE IN TEMPURA (1,3) *	5

I DOLCI

FRITTELLA DI MELA (1,3,8,7) CON GELATO ALLA CREMA E CARAMELLO	8
SBRICCIOLATA DI PERE E VISCIOLE (1,3,7,8)	5
TARTELLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE (1,3,7,8) CON CREMA AL MASCARPONE	6
TIRAMISÚ (1,3,7)	5
TORTA DELLA NONNA (1,3,7,8)	5
LONDON CHEESCAKE (1,7,8) CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL CIOCCOLATO	5
CROSTATA (1,3,7) CON MARMELLATA DI ALBICOCHE	4
TORTA DI MELE (1,3,7,8)	4
CESTINO DI PANE (1)	2
ACQUA 1 LITRO	2

MENÚ ALLERGENI

1. CEREALI 2. CROSTACEI 3. UOVA
4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTOSIO 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE
11. SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI 14. MOLLUSCHI 15. PEPERONCINO A. AGLIO C. CIPOLLA

***I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI, SECONDO LA STAGIONALITÀ POTREBBERO ESSERE CONGELATI**