

GLI ANTIPASTI

PANE BURRO E ALICI DEL CANTABRICO (1,4,7) ALICI DEL CANTABRICO E BURRO DI ECHIRÉ IN MASTELLO DI LEGNO	14
TORTILLA CROCCANTE CON ALICI DEL CANTABRICO (1,4,12,15,A,C) MARINATE CON SALSA MARINARA, CRUMBLE DI CIPOLLA E MISTICANZA	9
NUGGETS DI CAVOLFIOR CROCCANTI (1,6,10,11,12,13,A) CON SALSA ALLO YOGURT VEGANO AL PROFUMO ASIATICO	9
CROCCHETTE DI BOLLITO (1,4,7,10) CON SALSA VERDE	9
CHURROS CACIO E PEPE (1,7,9,12,C) CON SALSA AL POMODORO E BASILICO	9
CARCIOFO ALLA GIUDIA (1,3,7,12) CON DONUT DI PATATA E PECORINO E SALSA DI SPINACI	10
CANNOLO DI BACCALÀ MANTECATO (1,4,7,12) CON HUMMUS DI BROCCOLO ROMANESCA E SALSA DI PEPERONI IN AGRODOLCE E OLIVE ESSICcate	10
PULLED INVOLTINI (1,6,9,10,12,15,A,C) CON WOK DI VERDURE E MAIALE BRASATO	8
TARTARE DI BARBABIETOLA (6,8,10,11) CON EMULSIONE DI TAHINA E NOCI	9

I TAGLIERI

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

I PRIMI

POSSIBILITÀ ANCHE GLUTEN FREE

SPAGHETTONI “MANCINI” BURRO E ALICI (1,4,7,9,12,A,C)	15
GNOCCHI DI PATATE E PEPE (1,7,9,12,14,A,C)	14
CON ZUCCA MANTOVANA ,CANNELLINI ,CASTAGNE E CAVOLO NERO CROCCANTE	
RAVIOLI DI PATATE (1,3,7,9,8,12,A,)	16
CON FONDUTA DI SCORZA NERA ,PATATA AMERICANA E NOCCIOLE TOSTADE	
PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA (1,3,7)	12
AMATRICIANA, CARBONARA, GRICIA, CACIO & PEPE	

I SECONDI

BACCALÁ AL FORNO IN OLIO DI OLIVA (1,3,7,12)	18
CON CREMA DI CANNELLINI, CARCIOFO ARROSTO, PATATA A FIAMMIFERO E COULIS DI PREZZEMOLO	
PANCIA DI MAIALINO (6,10,12,A,C)	16
CON MOSTARDA E ROSA DI MELE CON FONDO BRUNO	
PAGRO AL PROFUMO THAI (4,6,10,11,12,15,A,C)	19
CON SALSA AL LATTE DI COCO BOK CHOY PAPRIKA AFFUMICATA E POLVERE DI PREZZEMOLO	
GALLETTO ARROSTO ALLA PORTOGHESE (1,A,C)	14
CON PATATE AL FORNO	
MANZO ALLA PIASTRA (1,A)	18
CON PAVE’ DI PATATE E CICORIA	
SPIGOLA CROCCANTE (1,3,4,7,10,12,15 A)	18
CON PUREA DI SPINACI, CAESER SALAD DI CAVOLO NERO E MELE VERDI	
SPIEDINO DI RICCIOLA E FRIGGITELLI (4,6,12)	18
GLASSATO CON UNA TERIYAKI BALSAMICA E SCAROLA	
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