



l'aperitivo.

dalle ore 18:00

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13

stuzzicherie, cicchetti, tapas, leccornie, come ve pare, tutte da provare e condividere

vi faremo assaggiare un mix dei nostri migliori prodotti. **14€**
consigliato per due persone

taglieri.

dalle ore 18:00

1, 3, 6, 7, 8, 10, 11

abbiamo testato i prodotti solo per voi, un sacrificio enorme

salumi: **15€**

prosciutto crudo, mortadella, salame, olive verdi e focaccia romana in accompagnamento

misto: **16€**

prosciutto crudo, mortadella, salame, formaggi misti, olive verdi e focaccia romana in accompagnamento

*cestino extra di focaccia 6 €

tacos.

1, 2, 4, 6, 7, 8

da mangiare rigorosamente con le mani

pollo

7€

con salsa tartara, pomodori, lattuga, formaggio e bacon sbriciolato

salmone **crudo**

7€

con philadelphia, avocado, teriyaki e mandorle

gambero **crudo**

7€

con stracciatella, mousse al basilico, pomodori confit e granella di pistacchi

toast.

1, 4, 5, 6, 7, 8, 11

diviso in due, ideale da condividere



avocado

7€

con philadelphia, teriyaki e semi mix

crudo

7€

con stracciatella, rucola, e olio extravergine d'oliva

salmone **affumicato**

7€

con sour cream, avocado, teriyaki e semi mix

focacce romane.

1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11

non ci sono parole per descriverle, forse "coatte" è il termine giusto

 vegetariana:	14€
stracciatella, pomodori confit, olive, gocce di pesto	
mortazza:	14€
mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio tartufato	
tacchino:	14€
tacchino, fontina, pomodoro, lattuga, origano, salsa tonnata	
colto:	14€
prosciutto cotto, mozzarella, pomodori, lattuga, salsa tartara	
crudo:	14€
prosciutto crudo, mozzarella, rucola	
meat bis:	16€
1/2 tartare di manzo, sour cream, sesamo mix 1/2 prosciutto crudo, stracciatella, rucola	
salmone:	16€
salmone affumicato, philadelphia, erba cipollina	
gambero crudo	16€
tartare di gambero crudo, stracciatella, pistacchi	

tartare.

è presente un contorno a scelta tra: riso basmati, patate o verdure al forno

manzo di primissima scelta

3, 4, 7, 9, 10, 12



tradizionale:

18 €

tartare di manzo con capperi e senape.
Guarnita con tuorlo d'uovo, acciuga



champignon:

18 €

tartare di manzo guarnita con scaglie di grana,
bacon e funghi champignon spadellati. Servita con
salsa tartara

salmone selvaggio

1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 12

classica:

19 €

tartare di salmone guarnita con avocado,
teriyaki, gocce di philadelphia, semi mix

mediterranea:

20 €

tartare di salmone con pomodori secchi, capperi e
olive. Accompagnata da pane guttiau con mousse al
basilico, stracciatella, tartare di gambero e pistacchi.

i nostri caldi.

1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11

polpette della nonna: 14 €

mondeghili, secondo la ricetta di nonna Etta

salsa a scelta tra: tartara, mousse al basilico o maionese al mango



polpette vegetariane: 14 €

secondo la ricetta segreta di non so chi

salsa a scelta tra: tartara, mousse al basilico o maionese al mango

old king: 19 €

salmone al forno avvolto in una panatura croccante di tacos sbriciolati, guttiau, sesamo mix e spezie

take a dish.

1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12



piatto feta: 13 €

zucchine melanzane cavolfiori e patate al forno, pomodori confit, avocado, olive, feta, maionese al mango



british: 14 €

roast beef, patate al forno, rucola, funghi, salsa tartara, crostini di pane integrale tostato



manzo tonnato: 14 €

roast beef, salsa tonnata, capperi, gocce di senape, zucchine e melanzane al forno, pane guttiau



nordico: 17 €


salmone affumicato, avocado, zucchine al forno, lattuga, philadelphia, crostini di pane integrale tostato





rice bolws.

riso basmati

1, 2, 4, 6, 7, 8, 11

 **feta:** **12 €**
feta, avocado, edamame, zucchine al forno, semi mix

 **vegghe:** **12 €**
zucchine melanzane e cavolfiori al forno, avocado,
pomodori confit, maionese al mango, semi mix

 **pesto:** **12 €**
pesto senz'aglio, melanzane al forno, pomodori
confit, olive, scaglie di grana

pollo: **12 €**
straccetti di pollo, funghi, zucchine, scaglie di
grana, bacon sbriciolato



salmone affumicato: **13 €**
salmone affumicato, avocado, edamame,
zucchine al forno, semi mix

pokè: **13 €**
tartare di salmone, avocado, edamame, teriyaki,
mandorle

gambero: **13 €**
tartare di gambero, stracciatella, zucchine al forno,
pomodori confit, granella di pistacchio

dolci.

1, 3, 5, 6, 7, 8

-  **torta alle mele** **6€**
ricorda quella della nonna fatta in casa, solo
ingredienti vegan
-  **torta al cioccolato** **6€**
torta al cioccolato fondente gluten free
- salame al cioccolato** **6€**
con panna montata
- cheese cake** **6€**
ricetta segreta del take, da guarnire con nutella o
frutti di bosco
- croslata** **6€**
vegana con confettura ai frutti di bosco
- sacherina** **2€**
piccola e sfiziosa

allergeni.

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio,
9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 solfiti, 13 lupino, 14 molluschi



insalate.

1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12

solo a pranzo

torri bianche: **12 €**

misticanza, straccetti di pollo, scaglie di grana,
bacon croccante, salsa tartara, fette di pane integrale
tostate



garden: **12 €**

zucchine melanzane cavolfiori al forno, feta,
olive, pomodorini, maionese al mango, guttiau

ballica: **13 €**

misticanza, salmone affumicato, avocado,
philadelphia, mandorle tostate, fette di pane
integrale tostato

panini.

1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11

6.5 €

solo take away

sanbabila: tacchino, fontina, pomodoro, lattuga, origano,
salsa tonnata

manzoni: crudo, mozzarella, pomodoro

colonne: cotto, fontina, lattuga, salsa tartara

monza: mortadella con pistacchi, stracciatella, senape



porta licinese: zucchine al forno, philadelphia, pomodori
secchi, fontina