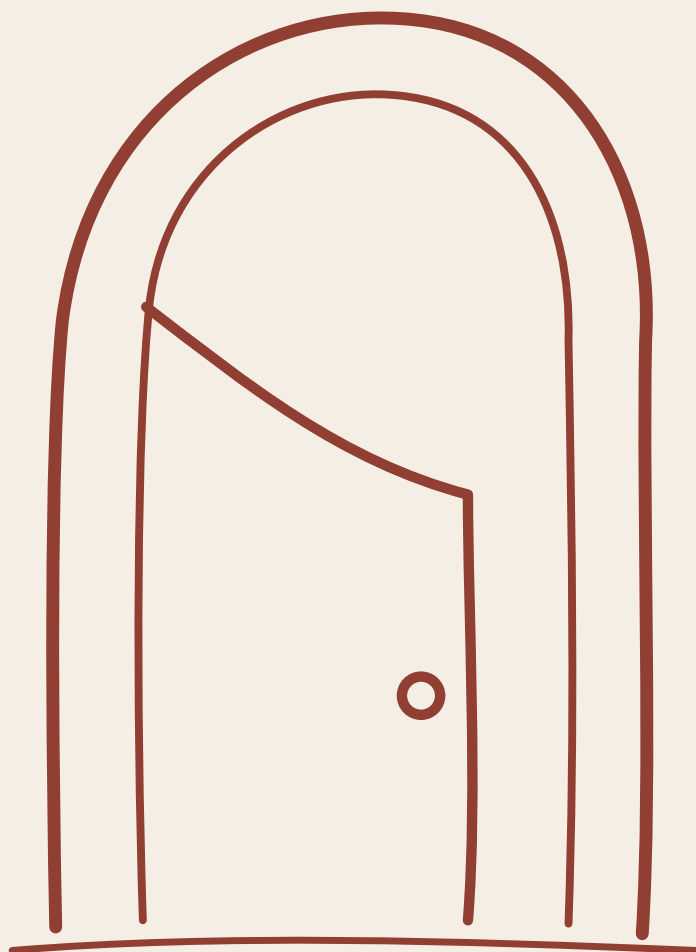




LUNCH MENU

12:00 / 14:30

CIBO • GIARDINO • SELEZIONE DI VINI

Ristorante e bistrot italiano di banco,
brace e grandi classici

01 / PIATTI UNICI

Bresaola, Parmigiano Reggiano, Olio EVO e Limone 18

Bresaola della Valtellina, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio extravergine d'oliva e limone fresco (7, 12)

Valtellina Bresaola, Parmigiano Reggiano 24-month-aged, extra virgin olive oil and fresh lemon

Insalata Caesar 18

Misticanza o lattuga, pollo, Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar (1, 7)

Caesar Salad: Mixed greens or lettuce, chicken, Parmigiano Reggiano, croutons, and Caesar dressing

02 / PIATTI

Wok di Verdure di Stagione e Riso Jasmine 18

Verdure saltate al wok con salsa leggera e riso jasmine (1, 6, 9, 10, 11, 12)

Stir-fried vegetables with a light sauce and jasmine rice

Spaghetti di Pasta Fresca al Pomodoro 15

Spaghetti di pasta fresca con salsa al pomodoro, basilico e olio EVO (1, 3)

Home made spaghetti with tomato sauce, basil and extra virgin olive oil

Salmone al Vapore, Pak Choi e Salsa Gravlax 25

Salmone cotto al vapore, pak choi e salsa gravlax (3, 4, 7, 10, 12)

Steamed salmon, pak choi and gravlax sauce

Smash Burger con Patatine Fritte 20

Burger di manzo, cheddar, bacon agrodolce alla cipolla, salsa Maison, lattuga croccante e patatine fritte (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Beef burger, cheddar, Sweet-and-sour onion bacon Maison sauce, crispy lettuce and fries

03 / DOLCI

Torte del Giorno 9

Cakes of the Day: Selection of cakes varying based on availability

Fragoline al Naturale 12

Fragole fresche

Fresh strawberries

Tiramisù 9

Crema al mascarpone, biscotto savoiardo e cacao (1, 3, 7)

Tiramisu - Mascarpone cream, ladyfingers and cocoa

Gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che posso provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04.

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano
10 Senape | 11 Sesamo | 12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi