

MENÙ À LA CARTE

Selezioniamo i migliori prodotti biologici e a km 0,
sostenendo anche piccoli produttori virtuosi

ANTIPASTI

Humus di ceci con chips di mais	€ 9.00
Ceci lessati, aglio, succo di lime, sale, pepe, olio extravergine di oliva servito con chips di mais (nachos)	
Guacamole con Nachos	€ 9.00
Avocado, concassè di pomodoro cuore di bue e cipolla di Tropea, succo di lime, sale e pepe servito con chips di mais (nachos)	
Crostone alla mediterranea	€ 14.00
Pane bruschettato con filetto di acciughe, pomodoro datterino, olive taggiasche, basilico, mandorle tostate, stracciatella di bufala, origano, sale pepe, olio evo	
Caprese con prosciutto crudo di Parma	€ 14.00
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodori datterini, basilico, origano, sale, pepe, olio evo	

PRIMI PIATTI

Pasta alla "Carbonara"	€ 15.00
"Tagliolini" freschi, chips di guanciale, mantecato con uovo, grana padano grattugiato, pecorino romano, pepe nero macinato	
Paccheri stracciatella di bufala e datterini	€ 14.00
Pasta di grano duro, salsa di datterini freschi, stracciatella di bufala e basilico	
Risotto allo zafferano	€ 14.00
Risotto allo zafferano, soffritto di cipolla, brodo di verdure, sale, pepe, burro, parmigiano <i>Versione vegana su richiesta</i>	
Risotto agli asparagi	€ 16.00
Risotto con asparagi*, soffritto di cipolla, brodo vegetale, burro parmigiano <i>Versione vegana su richiesta</i>	

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo	€ 26.00
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, accompagnato con pak choi (cavolo orientale), olio extravergine di oliva all'aglio, peperoncino e crema di parmigiano	
Nord burger	€ 16.00
Hamburger di manzo 160 g, pane al sesamo bianco, pesto di rucola, pomodoro cuore di bue, scaglie di grana, guanciale croccante servito con patate al forno alle erbe, misticanza	
Veggie burger	€ 15.00
Hamburger vegetale di melanzane, zucchine, carote, broccoli, cipolla di tropea, ceci, con salsa con pomodoro datterino, lattuga servito con patate al forno alle erbe e misticanza e pane al sesamo bianco	
Petto di pollo alle erbe	€ 18.00
Pollo panato alle erbe, cotto a bassa temperatura, servito con verdure julienne, carote, zucchine, salsa tonnata e capperi in fiore, sale, pepe, olio evo	
Bocconcini croccanti di polpo	€ 18.00
Polpo* cotto a bassa temperatura servito con crema di zucca rosa, polvere di cannella, noce moscata e pane Carasau	
Tartare di fassona piemontese	€ 18.00
Battuta di fassona, salsa Worcestershire, senape al miele, acciughe, capperi in fiore, sale, pepe, olio extravergine di oliva e pane carasau	

INSALATE

Caesar salad Pollo marinato alle erbe cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, crostini al sesamo, lattuga romana, salsa maionese, acciughe	€ 14.00
Fresh salad Pomodori datterini, mais, olive taggiasche, cetrioli, feta basilico, burrata di bufala	€ 14.00

CONTORNI

Insalata mista Verde e pomodori	€ 6.00
Verdure crude tagliate a julienne Carote, zucchine e peperoni	€ 6.00
Avocado al naturale	€ 5.00
Patate al forno alle erbe	€ 6.00
Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia)	€ 6.00

DESSERT

Tiramisù classico Biscotti savoiardi, caffè, mascarpone	€ 6.00
Panna cotta allo zafferano	€ 6.00
Crème brûlée Latte, panna, zucchero	€ 6.00
Dolce del giorno	€ 6.00

Coperto: € 2,50

Le nostre carni non sono certificate biologiche, ma provengono dalle migliori aziende agricole italiane.

*Prodotto surgelato

ALLERGENI

ANTIPASTI

- Humus di ceci con chips di mais 
- Guacamole con Nachos 
- Crostone alla mediterranea 
- Caprese con prosciutto crudo di Parma 

PRIMI PIATTI

- Pasta alla "Carbonara" 
- Paccheri stracciatella di bufala e datterini 
- Risotto allo zafferano 
- Risotto agli asparagi 

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo 
- Nord burger 
- Veggie burger 
- Petto di pollo alle erbe 
- Bocconcini croccanti di polpo 
- Tartare di fassona piemontese 

INSALATE

- Caesar salad 
- Fresh salad 

CONTORNI

- Insalata mista
- Verdure crude tagliate a julienne
- Avocado al naturale
- Patate al forno alle erbe
- Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia)

DESSERT

- Tiramisù classico 
- Panna cotta allo zafferano 
- Crème brûlée 
- Dolce del giorno 

LEGENDA ALLERGENI



Glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)



Crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste)



Uova (uova intere, albume, tuorlo)



Pesce (compresi derivati, ad esempio salse di pesce)



Arachidi (arachidi e prodotti a base di arachidi)



Soia (soia e derivati come tofu, salsa di soia)



Latte (latte e derivati, inclusi lattosio, burro, formaggi)



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.)



Sedano (anche in forma di sale di sedano, zuppe, insaporitori)



Senape (semi, salse, spezie)



Semi di sesamo (interi o macinati, anche olio di sesamo)



Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)



Lupini (farine, pasta, prodotti da forno)



Molluschi (cozze, vongole, ostriche, calamari, ecc.)



Girasole

MENÙ À LA CARTE SENZA GLUTINE

Selezioniamo i migliori prodotti biologici e a km 0,
sostenendo anche piccoli produttori virtuosi



ANTIPASTI

Humus di ceci con chips di mais

€ 9.00

Ceci lessati, aglio, succo di lime, sale, pepe, olio extravergine di oliva
servito con chips di mais (nachos)

Guacamole con Nachos

€ 9.00

Avocado, concassè di pomodoro cuore di bue e cipolla di Tropea, succo di lime,
sale e pepe servito con chips di mais (nachos)

Caprese con prosciutto crudo di Parma

€ 14.00

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodori datterini, basilico, origano, sale, pepe, olio evo

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano

€ 14.00

Risotto allo zafferano, soffritto di cipolla, brodo di verdure, sale, pepe, burro, parmigiano
Versione vegana su richiesta

Risotto agli asparagi

€ 16.00

Risotto con asparagi*, soffritto di cipolla, brodo vegetale, burro parmigiano
Versione vegana su richiesta

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo

€ 26.00

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, accompagnato con pak choi (cavolo orientale),
olio extravergine di oliva all'aglio, peperoncino e crema di parmigiano

Nord burger

€ 16.00

Hamburger di manzo 160 g, panino, pesto di rucola, pomodoro cuore di bue,
scaglie di grana, guanciale croccante servito con patate al forno alle erbe, misticanza

Veggie burger

€ 15.00

Hamburger vegetale di melanzane, zucchine, carote, broccoli, cipolla di tropea, ceci, con salsa
con pomodoro datterino, lattuga servito con patate al forno alle erbe e misticanza e pane

Petto di pollo alle erbe

€ 18.00

Pollo panato alle erbe, cotto a bassa temperatura, servito con verdure julienne, carote, zucchine,
salsa tonnata e capperi in fiore, sale, pepe, olio evo

Bocconcini croccanti di polpo

€ 18.00

Polpo* cotto a bassa temperatura servito con crema di zucca rosa, polvere di cannella e noce moscata

Tartare di fassona piemontese

€ 18.00

Battuta di fassona, salsa Worcestershire, senape al miele, acciughe, capperi in fiore, sale, pepe,
olio extravergine di oliva



INSALATE

Caesar salad	€ 14.00
Pollo marinato alle erbe cotto a bassa temperatura, scaglie di grana, crostini al sesamo, lattuga romana, salsa maionese, acciughe	
Fresh salad	€ 14.00
Pomodori datterini, mais, olive taggiasche, cetrioli, feta basilico, burrata di bufala	

CONTORNI

Insalata mista	€ 6.00
Verde e pomodori	
Verdure crude tagliate a julienne	€ 6.00
Carote, zucchine e peperoni	
Avocado al naturale	€ 5.00
Patate al forno alle erbe	€ 6.00
Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia)	€ 6.00

DESSERT

Tiramisù classico	€ 6.00
Biscotti savoiardi, caffè, mascarpone	
Panna cotta allo zafferano	€ 6.00
Crème brûlée	€ 6.00
Latte, panna, zucchero	
Dolce del giorno	€ 6.00

Coperto: € 2,50

Le nostre carni non sono certificate biologiche, ma provengono dalle migliori aziende agricole italiane.

*Prodotto surgelato



ALLERGENI

ANTIPASTI

- Humus di ceci con chips di mais 
- Guacamole con Nachos 
- Caprese con prosciutto crudo di Parma 

PRIMI PIATTI

- Risotto allo zafferano  
- Risotto agli asparagi  

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo 
- Nord burger   
- Veggie burger   
- Petto di pollo alle erbe   
- Bocconcini croccanti di polpo  
- Tartare di fassona piemontese  

INSALATE

- Caesar salad    
- Fresh salad 

CONTORNI

- Insalata mista
- Verdure crude tagliate a julienne
- Avocado al naturale
- Patate al forno alle erbe
- Pak choi (cavolo orientale coltivato in Italia)

DESSERT

- Tiramisù classico  
- Panna cotta allo zafferano 
- Crème brûlée 
- Dolce del giorno   





LEGENDA ALLERGENI



Crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste)



Uova (uova intere, albume, tuorlo)



Pesce (compresi derivati, ad esempio salse di pesce)



Arachidi (arachidi e prodotti a base di arachidi)



Soia (soia e derivati come tofu, salsa di soia)



Latte (latte e derivati, inclusi lattosio, burro, formaggi)



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.)



Sedano (anche in forma di sale di sedano, zuppe, insaporitori)



Senape (semi, salse, spezie)



Semi di sesamo (interi o macinati, anche olio di sesamo)



Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)



Lupini (farine, pasta, prodotti da forno)



Molluschi (cozze, vongole, ostriche, calamari, ecc.)



Girasole

