



# MENU LUNCH

## MIX DI GASTRONOMIA Crea il tuo "PIATTO TRIS"

- 1 primo, 1 secondo e 1 contorno

€14,00

Da scegliere tra:

*Cannelloni di magro gratinati*

*Fregula sarda con verdure e crema di parmigiano*

*Insalata di cereali con verdure verdi e feta greca*

---

*Lingotto di salmone con salsa allo yogurt e aneto*

*Insalata di mare\**

*Pollo al curry*

---

*Patate al forno*

*Caponata alla siciliana*

*Scarola stufata*

*Pomodoro ripieno di tonno in panure aromatica*

*I piatti in vetrina possono contenere allergeni:  
rivolgersi al personale di sala per informazioni in merito*

## PRIMI PIATTI

Penne di Gragnano al pomodoro 1-11-9 €12,00

Rigatoni cacio e pepe con crema di fave e guanciaie  
croccante 1-5 €14,00

Risotto con salsiccia 11 €14,00

Vellutata di zucca con crostini 1-11 €13,50

(\*) prodotto congelato



## SECONDI PIATTI

Branzino alla griglia con spinaci	14	€19,00
Timballino tiepido di melanzane alla parmigiana con stracciatella di mozzarella e crema di basilico e patate	5	€9,50
Battuta di carne "La Granda" al coltello con insalate fini e salsa al limone	1-9	€16,00
<b>LA BUFALATA:</b> mozzarella di bufala con prosciutto crudo di San Daniele d.o.p	5	€16,00
Insalata "caprese" con mozzarella di bufala	5	€13,00

## TOAST GOURMET della settimana

Mortadella, formaggio cremoso all'erba cipollina e peperoni al timo	1-5-6-7-9	€9,00
---	-----------	-------

## INSALATE

### DI POLLO

Lingotto di pollo ai semi di sesamo, cetrioli, carote, pomodorini, crostini di pane, misticanza, scaglie di pecorino, salsa di yogurt alla senape	7-1-5-9	€13,50
---	---------	--------

### NOVELLA

Insalata mista, avocado, code di *gamberi, pomodori confit, emulsione di senape e salsa di soia	12-9-4	€13,50
---	--------	--------

### NIZZARDA

Misticanza, uovo sodo, cetrioli, tonno sott'olio, pomodorini, olive, acciughe	2-14	€13,50
---	------	--------

### INSALATA VEGANA

Insalatona con avocado, tofu grigliato, cipolla rossa caramellata e noci	4-6	€12,50
--	-----	--------

(\*) prodotto congelato



# TOAST GOURMET CON PANE DI NOSTRA PRODUZIONE

VEGETARIANO - Crema di caprino agli spinaci, limone e pepe, zucchine grigliate, friggirelli e carciofi 5-1-7 €8,50

PROSCIUTTO GRANQUALITA' - Prosciutto cotto Granqualità Italia robiolino, zucchine 5-1-7 €9,00

SUPREMA POLLO – Suprema di pollo alla piastra, bacon croccante edamer, maionese, insalata 5-1-2-8-7 €9,50

BACCALA' MANTECATO – Baccalà mantecato, friggirelli, pomodorini confit, crema di basilico 14-5-1-7 €9,50

## SNACK

PIADINA al KAMUT 100% BIO con cotto Granqualità Italia, fontina, zucchine grigliate 5-1-4 €8,50

PIADINA al FARRO 100% BIO con crudo, squacquerone, rucola 5-1-4 €9,00

CRESCIA di Urbino (impasto con uova e farina) con crescenza, prosciutto cotto e rucola 5-1-2 €9,00

HAMBURGER di Fassona piemontese "La Granda" servito con cheddar, bacon, finissima di cavolo cappuccio marinato all'aceto di mele, cipolla rossa caramellata, maionese e ketchup 5-2 €12,00

## DESSERT

Coppa di frutta mista €8,00

Coppa di fragole/ Coppa di ananas €6,00

Aggiunta di 1 pallina di gelato 5 €2,00

Aggiunta di panna montata 5 €1,00

Brioche\* 5-1 €2,00

Fetta di torta (di nostra produzione) 1-2-5-6 da €6,00

Coppa di gelato gusti misti 5 €6,00

(\*) prodotto congelato



## VINI BIANCHI

### **Terre di Chieti igp Pecorino 2022 (13% vol)**

Società Agricola Tenuta Ulisse - (Abruzzo) - *pecorino*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Primo Bianco doc Vermentino di Sardegna 2022 (13% vol)**

Cantina Mesa - (Sardegna) - *vermentino*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Pinot Grigio d.o.c. 2021 (14,5% vol)**

La Boatina (Friuli Isonzo) - *pinot grigio*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

## VINI ROSE'

### **Cerasuolo d'Abruzzo rosè d.o.p. 2021 (13,5% vol)**

VignaMadre (Abruzzo) - *cerasuolo*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,50	€21,00	€7,00	€24,00

## BOLLICINE

### **Prosecco di Valdobbiadene Sup. Corderie d.o.c.g. (11,5% vol)**

Cantine Astoria (Veneto) - *prosecco superiore (glera)*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00



## VINI ROSSI

### **Cabernet sauvignon 2021** (13,5% vol)

La Boatina - (Friuli) - *cabernet sauvignon*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Refosco dal Peduncolo rosso 2021** (13% vol)

Az. Agr. Alturis - (Friuli) - *refosco*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Rosso di toscana i.g.t. 2020** (13% vol)

Felsina - (Toscana) - *Sangiovese*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Lambrusco Ottocentonero igt frizzante** (11,5% vol)

Albinea canali - (Emilia R.) - *lambrusco salamino, lambrusco grasparossa, lancellotta*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	BICCH.cl.15	BOTT.
€7,50	€15,00	€5,00	€18,00



## BIRRA alla SPINA cl.30

**JUPILER** (5,2% vol)

piccola	€4,00
media	€6,00

Classica pils belga, a bassa fermentazione, bionda, con un leggero gusto vellutato, maltato con un retrogusto secco amaro. Dal gusto raffinato, leggermente luppolato e rinfrescante.



## BEVANDE

Minerale 1/2 lt. ( <i>bott.plastica</i> )	€1,30
Minerale 0,75 lt. ( <i>bott.vetro</i> ) Levissima	€4,00
Spremuta	€4,00
Succo di frutta 100% BIO	€3,00
Succo di mirtillo	€3,50
Succo d'ananas	€3,30
Frullato di frutta fresca mista	€6,00
Estratto di frutta e verdura	€6,00
Bibite Lurisia (aranciata, limonata, gazzosa, chinotto, tonica)	€3,50
The freddo alla Pesca Bio / Limone Bio ( <i>Galvanina</i> )	€3,50
Coca cola, coca zero	€3,50
Aperitivo analcolico (crodino, sanbitter, campari soda)	€3,50
Pomodoro condito	€4,00
Aperol, Campari bitter	€4,50

## LIQUORI NAZIONALI

da €4,00

## TISANE di MONTAGNA

€3,50

da agricoltura biologica

Infuso alla liquerizia / Limone e Zenzero / Finocchio semi

Malva e limone / Melograno e te verde / Te verde deteinato

## LA VIA DEL TE

€3,50

Earl grey imperial / Bancha fiorito / Special gunpowder

English breakfast

*TE e TISANE sono preparati con acqua minerale*



# LISTINO PREZZI DALLE 15:30

PER LA CONSUMAZIONE AL TAVOLO  
IL PREZZO HA UNA MAGGIORAZIONE DI € 0,50

## CAFFE' SPECIALI

Caffè Filtro americano		€ 2,50
Caffè Filtro americano con latte		€ 2,80
Caffè Freddo "Cold Brew Drip"	piccolo € 3,50	grande € 4,50
Crema al caffè		€ 3,50

## CAFFETTERIA

Caffè espresso 100% Arabica		€ 1,20
Caffè decaffeinato		€ 1,30
Caffè d'Orzo (orzo da coltura biologica)	€ 1,20	grande € 1,50
Caffè marocchino		€ 1,60
Caffè marocchino decaffeinato		€ 1,70
Caffè al Ginseng	piccolo € 1,20	grande € 1,50
Cappuccino		€ 1,60
Cappuccino decaffeinato		€ 1,70
Cappuccino di Soia	4	€ 1,70
Cioccolata	5	€ 4,00
Latte freddo o caldo	5	€ 1,50
Latte macchiato	5	€ 2,70
Latte di Soia macchiato	4	€ 2,70
Tè classico o aromatizzato		€ 3,50
Tisane		€ 3,50
<i>Aggiunta di panna montata o correzione liquore</i>		€1,00





## DOLCI

Coppa di frutta mista		€8,00
Coppa di fragole / ananas		€6,00
Aggiunta di gelato (1 pallina)	5	€2,00
Aggiunta di panna montata	5	€1,00
Brioche*	5-1	€1,50
Coppa di gelato	5	€6,00
Dessert del giorno	<i>(proposte e prezzi esposti sulla lavagna)</i>	

## BEVANDE

Minerale ½ litro (bottiglia in plastica)	€1,30
Minerale 0,75 litro (bottiglia in vetro)	€4,00
Spremuta	€4,50
Succhi di frutta	€3,50
Succo di mirtillo	€4,00
Frullato di frutta fresca mista	€6,00
Estratto di frutta e verdura	€6,00
Bibite Lurisia (aranciata, limonata, chinotto, gazzosa, tonica)	€3,50
Coca cola	€3,50
Tè freddo BIO Galvanina	€4,00
Aperitivo analcolico (Crodino, Sanbitter, ecc.)	€3,50
Pomodoro condito	€6,00
Aperol / Campari bitter	€6,00



**Segnaliamo, per dovere di informazione a tutela della nostra clientela che:**

Ai sensi della vigente normativa, tutti i nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti **allergeni**:

1. cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. uova e prodotti derivati
3. arachidi e prodotti derivati
4. soia e prodotti derivati
5. latte e prodotti derivati
6. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
7. semi di sesamo e prodotti derivati
8. anidride solforosa e solfiti in tracce
9. senape e prodotti a base di senape
10. lupini e prodotti a base di lupini
11. sedano e prodotti a base di sedano
12. crostacei e prodotti a base di crostacei
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**

**I prodotti della pesca serviti crudi** in questo locale, sono sottoposti al trattamento obbligatorio di “abbattimento preventivo sanitario” ai sensi dell’Ordinanza Min. Sanità del 12/05/1992 e del Reg. CR 853/2004.

**I prodotti in arrivo congelato vengono contrassegnati da asterisco (\*).**

# LUNCH MENU

**DELICATESSEN** Compose your own **Three Choices Dish:**

Pasta or rice, fish or meat, side dish

€14.00

Choose from the following:

*Cannelloni pasta stuffed with cheese and spinach au gratin*

*Fregula pasta with vegetables and Parmesan sauce*

*Cereals salad with green vegetables and feta cheese*

---

*Salmon ingot with yoghurt sauce and dill*

*Seafood\* salad*

*Chicken curry*

---

*Baked potato*

*Vegetable caponata*

*Steamed escarole*

*Tuna-stuffed tomato with aromatic breadcrumbs*

Dishes may contain allergens: please ask the staff for information

## PASTA DISHES

Penne pasta with tomato sauce 1-11-9 €12.00

Rigatoni pasta cheese 'n' pepper with broad bean sauce  
and crispy bacon 1-5 €14.00

Sausage risotto 11 €14.00

Pumpkin velouté with croutons 1-11 €13.50

(\*) frozen product



## MEAT / FISH / CHEESE DISHES

Grilled sea bass with spinach	14	€19.00
Eggplant parmigiana with shredded mozzarella cheese and basil and potato creamy sauce	5	€9.50
Beef tartare with salads and lemon sauce	1-9	€16.00
<b>LA BUFALATA</b> - Buffalo mozzarella cheese with San Daniele ham	5	€16.00
Caprese salad with buffalo mozzarella	5	€13.00

## GOURMET TOAST of the week

Mortadella, chive creamy cheese and peppers with thyme	1-5-7-9	€9.00
--	---------	-------

## SALADS

### CHICKEN

Sesame chicken ingot, cucumber, carrot, cherry tomato, croutons, mixed leaves salad, Pecorino cheese, yogurt mustard sauce	7-1-5-9	€13.50
--	---------	--------

### NOVELLA

Mixed salad, avocado, prawn* tails, cherry tomato confit, mustard and soy sauce	12-9-4	€13.50
---	--------	--------

### SALADE NIÇOISE

Seasonal salad, hard-boiled egg, cucumbers, tuna in oil, cherry tomatoes, olives, anchovies	2-14	€13.50
---	------	--------

### VEGAN SALAD

Big salad with avocado, grilled tofu, caramelized red onion and walnut	4-6	€12.50
--	-----	--------

(\*) frozen product



## GOURMET TOAST - WITH HOMEMADE BREAD

VEGETARIAN - Goat cheese creamy sauce with spinach, lemon, pepper, grilled zucchini, sweet peppers, artichoke 5-1 €8.50

COOKED HAM - High quality cooked ham, Robiolino cheese, zucchini 5-1 €9.00

CHICKEN SUPREME - Grilled stuffed chicken breast, bacon, Edamer cheese, mayonnaise, salad 5-1-2-8 €9.50

CREAMED COD - Creamed cod, sweet peppers, confit tomatoes, basil sauce 14-5-1-7 €9.50

## SNACK

PIADINA (unleavened bread) KAMUT - Kamut flour 100% organic, high quality Italian cooked ham, Fontina cheese, grilled zucchini 5-1-4 €8.50

PIADINA (unleavened bread) SPELT - Spelt flour 100% organic with ham, soft cheese and rocket 5-1-4 €9.00

CRESCIA (egg and flour dough) - Crescenza cheese, cooked ham and rocket 5-1-2 €9.00

BEEF BURGER - Fassona beef burger, cheddar, bacon, vinegar, marinated cabbage, caramelized red onion, mayonnaise, ketchup 5-2 €12.00

(\*) frozen product



## DESSERT

Fresh fruit salad			€8.00
Fresh strawberry / Fresh pineapple			€6.00
Addition of ice cream (1 scoop)	5	€2.00	
Addition of whipped cream	5	€1.00	
Brioche*	5-1		€2.00
Cake (homemade)	1-2-5-6	1 slice from	€6.00
Ice cream (assorted flavours)	5		€6.00

## WHITE WINE

### Terre di Chieti igp Pecorino 2022 (13% vol)

Società Agr. Tenuta Ulisse - (Abruzzo) – *pecorino*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### Primo Bianco doc Vermentino di Sardegna 2022 (13% vol)

Cantina Mesa - (Sardegna) - *vermentino*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### Pinot Grigio d.o.c. 2021 (14,5% vol)

La Boatina - (Friuli Isonzo) – *pinot grigio*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

## ROSE WINE

### Cerasuolo d'Abruzzo rosè d.o.p. 2021 (13,5% vol)

VignaMadre (Abruzzo) - *cerasuolo*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,50	€21,00	€7,00	€24,00



## SPARKLING WINE

### **Prosecco di Valdobbiadene Sup. Corderie d.o.c.g.** (11,5% vol)

Cantine Astoria - (Veneto) - *prosecco superiore (glera)*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

## RED WINE

### **Cabernet sauvignon 2021** (13,5% vol)

La Boatina - (Friuli) - *cabernet sauvignon*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Refosco dal Peduncolo rosso 2021** (13% vol)

Az. Agr. Alturis (Friuli) - *refosco*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Rosso di toscana i.g.t. 2020** (13% vol)

Felsina (Toscana) - *sangiovese*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€10,00	€20,00	€6,50	€22,00

### **Lambrusco Ottocentonero igt frizzante** (11,5% vol)

Albinea canali (Emilia R.)

*lambrusco salamino, lambrusco grasparossa, lancellotta*

CARAF.cl.25	CARAF.cl.50	GLASS.cl.15	BOTTLE
€7,50	€15,00	€5,00	€18,00



## BEVERAGES

Mineral water - 500 ml (plastic bottle)	€1.30
Mineral water - 1 lt (glass bottle) Levissima	€4.00
Fresh Squeezed Orange juice / Grapefruit juice	€4.50
Fruit juice 100% organic	€3.50
Blueberry juice	€4.00
Mixed fruit smoothie	€6.00
Fruit and vegetable extract	€6.00
Lurisia soft drinks:	
orangeade / lemonade / chinotto / tonic water	€3.50
Coca cola, zero coke	€3.50
Ice tea (organic peach or lemon)	€4.00
Non-alcoholic aperitif:	
Crodino / Sanbitter / Campari soda	€3.50
Tomato juice (seasoned)	€6.00
Aperol / Campari bitter	€6.00

## LIQUEURS

*from* €4.00

## MOUNTAIN TISANE Organic €3.50

Liquorice / Lemon and Ginger / Fennel seeds /  
Mallow and lemon / Pomegranate and green tea /  
Decaf green tea

## TEA €3.50

Earl grey imperial / Flowery Bancha /  
Special gunpowder / English breakfast

TEA and MOUNTAIN TISANE are brewed with mineral water





## DRAUGHT BEER ml.300

**JUPILER** (5,2% vol)

small €4.00

medium €6.00

Classic Belgian pils, low fermentation, blonde, light velvety malt taste, dry-bitter aftertaste. Refined, slightly hoppy and refreshing taste.



# PRICE LIST FROM 3:30pm

FOR CONSUMPTION AT THE TABLE  
THERE IS AN EXTRA CHARGE OF € 0.50

## SPECIAL COFFEE

American filter coffee		€2.50
American filter coffee with milk	5	€2.80
“Cold Brew Drip” coffee	small	€3.50
	large	€4.50
Coffee cream		€3.50

## OTHER COFFEE DRINKS

Espresso 100% Arabic		€1.20
Decaf		€1.30
Marocchino espresso (with chocolate)	5	€1.60
Marocchino decaf	5	€1.70
Ginseng coffee	small	€1.20
	large	€1.50
Cappuccino	5	€1.60
Cappuccino decaf	5	€1.70
Cappuccino with soy milk	4	€1.70
Hot chocolate		€4.00
Latte (hot or cold)	5	€1.50
Latte with coffee (macchiato)	5	€2.70
Soy milk with coffee	4	€2.70
<i>Addition of whipped cream or liqueur</i>		€1.00



## DESSERT

Fresh fruit salad	€8.00
Strawberry / Pineapple	€6.00
<i>Addition of ice cream (1 scoop)</i> 5	€2.00
<i>Addition of whipped cream</i> 5	€1.00
Brioche* 5-1	€1.50
Ice cream 5	€6.00
Dessert of the day (please read on the black board)	

## BEVERAGES

Mineral water - 500 ml (plastic bottle)	€1.30
Mineral water - 1 lt (glass bottle) Levissima	€4.00
Fresh Squeezed Orange juice / Grapefruit juice	€4.50
Fruit juice 100% organic	€3.50
Blueberry juice	€4.00
Mixed fruit smoothie	€6.00
Fruit and vegetable extract	€6.00
Lurisia soft drinks:	
orangeade / lemonade / chinotto / tonic water	€3.50
Coca cola, zero coke	€3.50
Ice tea (organic peach or lemon)	€4.00
Non-alcoholic aperitif:	
Crodino / Sanbitter / Campari soda	€3.50
Tomato juice (seasoned)	€6.00
Aperol / Campari bitter	€6.00



## ALLERGEN INFORMATION:

All our products may contain the following allergens as ingredients or trace of them:

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products
2. Eggs and egg products
3. Peanuts and derived products
4. Soybeans and derived products
5. Milk and milk products
6. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and derived products
7. Sesame seeds and derived products
8. Sulphur dioxide and sulphites traces
9. Mustard and mustard-based products
10. Lupin bean and lupine-bean based products
11. Celery and celery-based products
12. Crustaceans and products made from shellfish
13. Molluscs and derived products
14. Fish and fish products

Our waiters are willing to provide any information about the nature of the raw materials used and the method of preparation of the dishes on the menu.

**IF YOU ARE ALLERGIC OR HAVE INTOLERANCE TO SOME INGREDIENTS YOU ARE REQUIRED TO INFORM THE STAFF BEFORE ORDERING.**

Furthermore: in order to guarantee food quality and safety, our semi-finished products are subjected to blast chilling at negative temperature, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04; our tuna is "superfrozen" category.