

PIATTI FRESCHI SOTTO L'OMBRELLONE

- Pasta fredda con pesto e basilico
D.O.P. senza aglio € 5.00
Pasta with pesto, basil and without garlic
- Caprese mozzarelline e
pomodoro € 6.00
Caprese salad with cherry mozzarella and tomato
- Prosciutto crudo di Parma e
melone € 7.50
Ham and melon
- Roast Beef con rucola, scaglie
di grana e semi di zucca € 8.50
Roast beef with rocket, parmesan flakes and
pumpkin seeds

VEGAN STYLE

- Insalata mista con noci, semi di
zucca e semi di girasole..... € 4.50
Mixed salad with nuts, pumpkin seeds and
sunflower seeds
- Insalata di quinoa o farro e
verdure € 6.50
Spelled or quinoa and vegetable salad
- Cous cous alle verdure..... € 6.50
Vegetable couscous
- Riso Venere con pomodorini,
piselli e Feta greco..... € 6.50
Venere rice with cherry tomatoes, peas and
Greek Feta cheese

- Insalata verde con tonno, fagioli e
cipolla rossa di Tropea..... € 6.50

Green salad with tuna, beans and red Tropea
onion

MADE IN ROMAGNA... LA PIADINA LA FACCIAMO NOI!

- Piada con squaquerone e
rucola..... € 6.00
Piadina with soft cheese from Romagna and rocket
- Piada con crudo di Parma, rucola e
Bucciato di Romagna..... € 7.00
Piadina with soft cheese from Romagna, rocket
and ham
- Cassone pomodoro e
mozzarella..... € 6.00
Piadina with mozzarella and tomato
- Toast farcito con Bucciato di
Romagna, prosciutto cotto e
pomodorini secchi..... € 6.00
Toast stuffed with cheese, cooked ham and dried
cherry tomatoes

SAPORE DI MARE

- Insalata di mare con verdure miste
e tris di olive..... € 9.00
Sea salad (shrimp, squid and vegetables)

TUTTIFRUTTI...E DESSERT

- Insalata di frutta mista
piccola..... € 4.00
Small fruit salad
- Insalata di frutta mista
grande..... € 6.00
Large fruit salad
- Panna cotta al limone..... € 4.00
Cooked lemon milk cream

La direzione si riserva di utilizzare alimenti
di origine surgelata.

Allergeni: cereali e derivati, crostacei, uova,
pesce, arachidi, soia, latte, frutta secca,
sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e
solfiti, lupini e molluschi.

Al momento della prenotazione informare il
personale di sala o la direzione della
presenza di eventuali intolleranze o allergie.

Grazie

The management reserves the right to use
frozen food.

Allergens: cereals and derivatives,
crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk,
dried fruit, celery, mustard, sesame, sulfur
dioxide and sulphites, lupins and molluscs.

At the time of booking, inform the dining
room staff or management of the presence of
any intolerances or allergies.

Thank you