

# EAT

RESTAURANT

M E N U

## A N T I P A S T I

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con mozzarella di bufala DOP	€ 15
Carne salada della Valtellina con citronette agli agrumi e crudités di champignons	€ 15
Tonno rosso del Mediterraneo battuto al coltello con salsa di soia e crème fraîche	€ 17
Tentacoli di polpo veraci grigliati con gelée di peperoni arrosto, gambero e la sua maionese	€ 16
Trilogia di pomodorini, burrata e alici del Cantabrico	€ 14
Insalatina di cous cous tiepida con tapenade di olive, salmone affumicato e maionese vegan	€ 16
Tortino di porcini e zucca con fonduta di Bitto	€ 13



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO.

PROTOCOLLO 1169/2011/CE ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESI.

## PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca al burro versato, salvia croccante e crumble di nocciola	€ 15
Tagliolini di grano saraceno ai finferli e spuma di pecorino	€ 14
Rigatoni "Selezione De Cecco" al ragù di Fassona	€ 14
Penne integrali con ciliegini scottati, ricotta salata e salsa al basilico	€ 13
Paccheri lisci in salsa di crostacei e brunoise di verdure	€ 16
Risotto Carnaroli con seppia, salicornia e coulis di ciliegino giallo	€ 15
Vellutata di zucca con gnocchi di patate e zenzero	€ 12



## SECONDI PIATTI

Filetto di Fassona grigliato con riduzione al Porto, carotine baby e patate cremose	€ 23
Maiolino di Cinta Senese arrosto con salsa di uva fragola e purè di pastenaca	€ 18
Nodino di vitello alla milanese con patate fritte	€ 17
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al latte, bacon, cheddar, patate rustiche e salse	€ 16
Baccalà in olio cottura con scarola liquida, olive e polvere di capperi	€ 19
Trancio di ombrina in crosta di patate, salsa al Prosecco e giardiniera di verdure	€ 18
Millefoglie di melanzane, mozzarella di bufala e spinacino saltato	€ 14



## I N S A L A T E

<b>Brixia Energy</b> Valeriana, rucola, riso venere, cipolle di Tropea in agrodolce, fave verdi, formaggio primo sale di pecora, uovo, ciliegini colorati e tonno scottato in crosta di sesamo e papavero	€ 13
<b>Eat Salad</b> Salmone marinato, spinacino, gamberi scottati, piselli al vapore, avocado, mozzarelline, lamelle di mandorle e datterino rosso	€ 13
<b>Nizzarda</b> Lattuga, pomodori, fagiolini, uova sode, patate bollite, tonno all'olio d'oliva, acciughe ed olive Leccino	€ 10
<b>Wellness</b> Insalate miste, pomodori, carote, petto di pollo grigliato, mele, mix di semi bio e salsa citronette	€ 10
<b>Caesar Salad</b> Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grigliato, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di grana	€ 10



## PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Tiramisù classico	€7
Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente con gelato alla panna	€8
Bavarese ai tre cioccolati con crumble di sbrisolona e frutti di bosco	€8
Crema alla Catalana	€7
Sorbetto al limone	€7
Tagliata di frutta	€7

