

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

| | |
|---|------|
| Crudo di tonno rosso del Mediterraneo con nocciole croccanti | € 19 |
| Salmone selvaggio marinato alla soia con insalatina croccante e crème fraiche | € 17 |
| Tortino di alici con crumble di pane alle olive e pomodori secchi su colatura di provola fumé | € 16 |
| Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, burrata e giardiniera nostrana | € 16 |
| Mozzarella di bufala DOP con insalata di pomodori variegati e salsa al basilico | € 15 |
| Insalatina di farro con crudités di verdure, uovo 62 gradi e gazpacho di pomodori | € 14 |



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

| | |
|--|------|
| Tubetti selezione De Cecco alla carbonara di mare e bottarga di muggine | € 17 |
| Linguine con alici del Mediterraneo, crumble di pane al finocchietto e zafferano | € 15 |
| Vellutata di cannellini con gamberi scottati e olio al salmoriglio | € 13 |
| Risotto Carnaroli con crema di peperoni, burrata e polvere di liquirizia | € 16 |
| Candele selezione De Cecco al ragù di Scottona | € 15 |
| Fusillone al pesto Genovese e stracciatella di fior di latte | € 14 |
| Spaghetti integrali ai tre ciliegini con basilico e ricotta salata | € 14 |



S E C O N D I P I A T T I

| | |
|---|------|
| Tonno scottato in crosta di pistacchio con insalatina croccante di spinacino, arance e finocchi | € 22 |
| Filetto di orata alla griglia in guazzetto di patate, olive e capperi | € 19 |
| Costata di Chianina alla brace con patate al timo e zucchine al gratin | € 25 |
| Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte | € 18 |
| Hamburger di Fassona accompagnato con panino al sesamo, provola alla piastra, lattuga, pomodori e bacon croccante servito con patate fritte e salse | € 17 |
| Petto di pollo ruspante in salsa ai tre pepi con bietolina ripassata | € 16 |
| Scamorza alla piastra con colatura di miele di acacia, verdure grigliate estive | € 15 |



I N S A L A T E

| | |
|---|------|
| Brixia Energy | € 13 |
| Soncino, farro integrale, uova, fagiolini verdi, primo sale, cipolla rossa in agrodolce, tonno scottato, cetrioli, ciliegini colorati | |
| Exotic Salad | € 13 |
| Cavolo verde e rosso, mango, avocado, noci pecan, ceci al vapore, pollo grigliato, pomodorini colorati, crostini integrali e salsa acida allo yogurt | |
| Eat Salad | € 13 |
| Spinacino verde, salmone marinato, gamberi al vapore, mandorle, pomodorini ciliegini colorati, mozzarelline, piselli verdi, mela Smith | |
| Chicken Salad | € 11 |
| Lattuga, valeriana, crostini di pane, pollo grigliato, mais croccante, scaglie di grana e citronette allo zenzero | |



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

| | |
|--|-----|
| Bavarese alla vaniglia con cremoso al mango, biscuit al pistacchio e coulis di fragole | € 8 |
| Tiramisù classico | € 8 |
| Panna cotta al cocco, ananas flambé e salsa di ciliegie | € 8 |
| Trittico di sorbetto gelato | € 8 |
| Foresta nera scomposta | € 8 |
| Tagliata di frutta | € 7 |

