

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Polpo verace piastrato con maionese di polpo, calamaro farcito e aria di prezzemolo

Crudit  di tonno del Mediterraneo con sfoglia di riso dorato e salsa guacamole

Salmone selvaggio marinato alla soia con polvere di barbabietola e germogli di porro

Caprese di bufala DOP con alici del Mar Cantabrico

Carne salada battuta al coltello con maionese di sedano,
crostino di pan brioche e salsa di peperoni arrosto

Prosciutto crudo di Parma con burrata e melone Cantalupo

Cous cous vegano con tofu, germogli di soia e gazpacho di pomodoro



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRT  DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI.
SAR  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

Tagliolino di pasta fresca al limone con crudité di gambero rosso di Mazara

Linguine con bocconcino di tonno rosso in salsa di datterino, capperi e polvere di olive Taggiasche

Risotto Carnaroli mantecato con olio evo, fiori di zucchine e seppia croccante

Vellutata di cannellini, olio al rosmarino e mazzancolle scottate

Ravioli di patate e mentuccia con salsa di peperoni arrostiti e crumble di guanciale

Mezzo rigatone al ragù di Scottona

Penne integrali in salsa di ciliegino rosso con pesto di melanzane e mandorle



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

Cubo di tonno rosso in crosta di sesamo, salsa Teriyaki e crudité di verdure

Salmone scottato alla griglia con ratatouille di verdure e salsa al cerfoglio

Tagliata Limousine al sale Maldon con patate novelle al timo e spinacino saltato

Costata di vitello al burro di malga e timo, riduzione al Madeira e patate all'erbetta cipollina

Cotoletta di vitello con patatine fritte

Hamburger di manzo accompagnato con panino al latte, provola piastrata, iceberg, pomodori e bacon croccante, servito con patate fritte e salse varie

Provola fumée alla piastra con mosaico di verdure grigliate



I N S A L A T E

EAT SALAD

Salmone marinato, spinacino, gamberi scottati, piselli al vapore, avocado, mozzarelline, lamelle di mandorle e datterino rosso

BRIXIA ENERGY 2.0

Quinoa, olive, cipolla in agrodolce, feta, cetrioli, origano, capperi, peperoni, ciliegino rosso

NIZZARDA

Fagiolini, uova sode, olive, acciughe, tonno sott'olio, iceberg, pomodori

CAESAR SALAD

Iceberg, pollo grigliato, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di Grana, pancetta croccante



D E S S E R T

Tiramisù classico

Semifreddo al cioccolato bianco e limoncello con crumble di nocciola e ribes

La pesca Melba

Cheesecake fredda al cocco con salsa ai lamponi e gelato al cioccolato fondente

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sorbetto al limone

