

MENU

Snodo Express

Pane alla curcuma, fassona piemontese 200gr, pomodoro cuore di bue arrostito, cipolla di tropea marinata alla barbabietola, patè di olive liguri, tomino, maionese di basilico

⊗ glutine, latte, sedano, arachidi

14

Insalata di granchio, pomodori secchi, olive nere

⊗ crostacei, latte, frutta a guscio, sedano, arachidi

14

Insalata di anguria, feta, scalogno, fior di capperi, rucola

⊗ latte

12

Insalata caprese

⊗ latte

12

Insalata di mazzancolle, valeriana, zabaione di maracuja

⊗ glutine, crostacei

14

Roast-beef con rucola, pomodorini, emulsione di aceto balsamico

⊗ senape, solfiti

14

Spaghettoni trafiletti a bronzo al tonno rosso, pomodorini freschi e basilico

⊗ glutine, pesce, sedano, crostacei, solfiti

14

Gnocchetti Sardi con crema di zucchine, menta, chips croccanti di zucchine

⊗ glutine, arachidi

12

Gazpacho

11

*Moqueca di baccalà, patate schiacciate e peperoni al forno

⊗ pesce, solfiti

16

Picanha con insalata di borlotti, pomodorini freschi e timo

⊗ solfiti

16

DESSERT

Zuppa inglese

⊗ latte, uova, solfiti, nichel

6

Tarte tatin

⊗ glutine, latte

6

Panna cotta con mou salato e cialda al cacao amaro

⊗ glutine, latte, uova, nichel

6

Cheese cake fredda

⊗ glutine, latte, uova

6

Frutta e sorbetto al frutto della passione

⊗ No allergeni

5

Coperto 2€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (*).

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di "Anisakis".

⊗ In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.

BOLLICINE

Calice Bottiglia

Prosecco Brut

"Argeo" Ruggeri

6 21

Metodo Classico Brut Rosè

"Farfalla" Ballabio

8 35

Franciacorta Brut

Ferghettina

7 28

VINI BIANCHI

Arneis

Filippo Gallino

6 22

Langhe Riesling L'alman

Anna Maria Abbona

7 24

Fiano Minutolo

Polvanera

6 22

VINI ROSSI

Vin da Beive

Valfaccenda

6 22

Collio Cabernet Franc

Venica

7 26

Schioppettino

I Clivi

6 24

Langhe Pinot Nero

Anna Maria Abbona

7 26

BIRRE SPINA

0,20cl 0,30cl 0,40cl

Blanche St Benoit

5

London Ipa Meantime

5

Nastro Azzuro Peroni

4

6

Gran Riserva Rossa Peroni

4

6

BIRRE BOTTIGLIA

0,30cl

Blanche

Caneguerra

6

Vienna Lager

Caneguerra

6

American IPA

Caneguerra

6

Nastro Azzurro 0,0%

Peroni

4

Premium Lager

Menabrea

4

Premium Lager

Kozel

4

Strong Belgian Ale

Piccolo Birrifico Clandestino

6

Strong Scoth Ale

Filodilana

6

Birra d'abbazia

St. Stefanus

5

MENU

Snodo Express

Pane alla curcuma, fassona piemontese 200gr, pomodoro cuore di bue arrostito, cipolla di tropea marinata alla barbabietola, patè di olive liguri, tomino, maionese di basilico

⊘ Glutine - Latte - Sedano - Arachidi

14

Insalata di granchio, pomodori secchi, olive nere

⊘ Crostacei - Latte - Frutta a guscio - Sedano - Arachidi

14

Insalata di anguria, feta, scalogno, fior di capperi, rucola

⊘ Latte

12

Insalata caprese

⊘ Latte

12

Insalata di mazzancolle, valeriana, zabaione di maracuja

⊘ Glutine - Crostacei

14

Roast-beef con rucola, pomodorini, emulsione di aceto balsamico

⊘ Senape - Solfiti

14

Linguine al tonno rosso, pomodorini freschi e basilico

⊘ Sedano - Crostacei - Solfiti - Pesce - Glutine - Uova

14

Gnocchetti Sardi con crema di zucchine, menta, chips croccanti di zucchine

⊘ Arachidi - Glutine

12

Gazpacho

11

*Moqueca di baccalà, patate schiacciate e peperoni al forno

⊘ Pesce - Solfiti

16

Picanha con insalata di borlotti, pomodorini freschi e timo

⊘ Solfiti

16

PROPOSTE IN CONDIVISIONE

Fish and chips

⊘ Latte - Glutine - Arachidi - Pesce

14

Tortilla di mais: chilly beans, guacamole e sour cream

⊘ Latte

10

Bruschetta toscana: Pane rustico, crema di melanzane, datterino fresco e basilico

⊘ Glutine

10

DESSERT

Zuppa inglese

⊘ Uova - Solfiti - Nichel - Latte

6

Tarte tatin

⊘ Latte - Glutine

6

Panna cotta con mou salato e cialda al cacao amaro

⊘ Latte - Uova - Glutine - Nichel

6

Cheese cake fredda

⊘ Uova - Latte - Glutine

6

Frutta e sorbetto al frutto della passione

5

BOLLICINE

Prosecco Brut

"Argeo" Ruggeri

Calice Bottiglia

6

21

Metodo Classico Brut Rosè

"Farfalla" Ballabio

8

35

Franciacorta Brut

Ferghettina

7

28

VINI BIANCHI

Arneis

Filippo Gallino

6

22

Langhe Riesling L'alman

Anna Maria Abbona

7

24

Fiano Minutolo

Polvanera

6

22

VINI ROSSI

Vin da Beive

Valfaccenda

6

22

Collio Cabernet Franc

Venica

7

26

Schioppettino

I Clivi

6

24

Langhe Pinot Nero

Anna Maria Abbona

7

26

BIRRE SPINA

0,20cl

0,30cl

0,40cl

Blanche St Benoît

5

London Ipa Meantime

5

Nastro Azzuro Peroni

4

6

Gran Riserva Rossa Peroni

4

6

BIRRE BOTTIGLIA

0,30cl

Blanche

Caneguerra

6

Vienna Lager

Caneguerra

6

American IPA

Caneguerra

6

Nastro Azzurro 0,0%

Peroni

4

Premium Lager

Menabrea

4

Premium Lager

Kozel

4

Strong Belgian Ale

Piccolo Birrifico Clandestino

6

Strong Scotch Ale

Filodilana

6

Birra d'abbazia

St. Stefanus

5

Coperto 2€

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di "Anisakis".

⊘ In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.