

MENU

Hamburger Snodo Express* 14

Pane alla curcuma, fassona piemontese 200gr, pomodoro cuore di bue arrostito, cipolla di Tropea marinata alla barbabietola, patè di olive liguri, tomino, maionese al basilico. Servito con patatine fritte*
 ⓪ glutine, latte, arachidi

Hamburger VEG* 14

Barbabietola in osmosi di karkadè e pepe di Cubebe, semi di canapa, carote gialle, crema di piselli, lattuga e menta. Servito con patatine fritte*

⓪ glutine

Insalata VEG 12

Anguria, rucola selvatica, feta, menta, scalogno, capperi

⓪ latte

Insalata italiana 13

Prosciutto crudo di Cuneo, pomodorini colorati, mozzarella fiordilatte, basilico

⓪ latte, solfiti

Insalata Waldorf 12

Pollo di cascina, sedano, mela Pink lady, insalata ghiaccio, noci, uva nera, salsa di yogurt greco, limone, dragoncello

⓪ latte, sedano, frutta a guscio

La pasta di Gragnano 14

Pennoni Pastificio Gentile, aglio, olio, peperoncino, sarde, taralli e finocchietto

⓪ glutine, pesce, solfiti

La pasta di Gragnano VEG 16

Eliche ai 5 pomodorini, limone salato, olio evo, basilico

⓪ glutine

Il secondo piatto 18

Picanha alla piastra, insalata di borlotti freschi, salmoriglio di pomodorini datterini, timo serpillio

⓪ solfiti

DESSERT

Fermata OGR 8

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio

Semifreddo Bonet 6

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 6

⓪ latte

Tortino al profumo di limone e salvia 6

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio

Passoka mango e yogurt greco 6

⓪ latte, frutta a guscio

Coperto 2€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (*).

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

⓪ 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

Schioppetino 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 Scotch Ale Filodilana 6

Birra d'abbazia St. Stefanus 5

QUICK LUNCH

PIATTO UNICO

composto da due mezze porzioni

9,50 € compreso il coperto e mezza bottiglia d'acqua

Convenzioni non applicabili

La pasta di Gragnano VEG

Eliche ai 5 pomodorini, limone salato, olio evo, basilico

⊘ *glutine*

Accompagnata da un'insalata a scelta fra:

Insalata VEG

Anguria, rucola selvatica, feta, menta, scalogno, capperi

⊘ *latte*

Insalata italiana

Prosciutto crudo di Cuneo, pomodorini colorati, mozzarella fiordilatte, basilico

⊘ *latte, solfiti*

Insalata Waldorf

Pollo di cascina, sedano, mela Pink lady, insalata ghiaccio, noci, uva nera, salsa di yogurt greco, limone, dragoncello

⊘ *latte, sedano, frutta a guscio*

⊘ 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.

MENU

Hamburger Snodo Express* 14

Pane alla curcuma, fassona piemontese 200gr, pomodoro cuore di bue arrostito, cipolla di Tropea marinata alla barbabietola, patè di olive liguri, tomino, maionese al basilico. Servito con patatine fritte*
 ⓪ glutine, latte, arachidi

Hamburger VEG* 14

Barbabietola in osmosi di karkadè e pepe di Cubebe, semi di canapa, carote gialle, crema di piselli, lattuga e menta. Servito con patatine fritte*

⓪ glutine

Zuppa estiva VEG 12

Gazpacho, caviale di melanzane, tofu, essenza di basilico

⓪ soia

Crudo esotico 29

Pescato del Mediterraneo, ostrica Gillaudeau, gamberi rossi, guacamole, frutto della passione, tzatziki
 ⓪ pesce, crostacei, molluschi

Insalata Waldorf 12

Pollo di cascina, sedano, mela Pink lady, insalata ghiaccio, noci, uva nera, salsa di yogurt greco, limone, dragoncello

⓪ latte, sedano, frutta a guscio

La pasta di Gragnano al mare* 16

Scialatielli, vongole veraci, tagliatelle di seppia*, zucchine trombetta, pane al nero

⓪ glutine, pesce, molluschi, solfitti

La pasta mediterranea 14

Maccheroni ai 5 pomodori, limone salato, tonno rosso, mirto

⓪ glutine, uova, pesce, solfitti

Il secondo piatto 18

Picanha alla piastra, insalata di borlotti freschi, salmoriglio di pomodorini datterini, timo serpillone

⓪ solfitti

DESSERT

Fermata OGR 8

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio

Semifreddo Bonet 6

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfitti

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 6

⓪ latte

Tortino al profumo di limone e salvia 6

⓪ glutine, latte, uova, frutta a guscio

Passoka mango e yogurt greco 6

⓪ latte, frutta a guscio

Coperto 2€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (*).

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

⓪ 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

Schioppetino 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

DINNER SPECIAL*CONDIVIDERE IL MONDO***Falafel e tzatziki****10***⊘ glutine, latte***Tacos guacamole, salmone gravlax,
rabarbaro in osmosi****14***⊘ pesce, soia***Bruschetta italiana: acciughe, pistacchi,
stracciatella, salmoriglio di datterini****10***⊘ glutine, latte, pesce, frutta a guscio*

⊘ 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.