

MENU

Hamburger Snodo Express* 14

Pane alla canapa, fassona piemontese 200 gr, radicchio, cipolla caramellata, tomino alla piastra, caramello di birra al timo. Servito con patatine fritte*

Ø glutine, latte, frutta a guscio, sesamo

Hamburger VEG* 14

Pane ai cereali, cime di rapa, melanzana, Piccadilly confit, hummus di ceci, uvette, finocchietto. Servito con patatine fritte*

Ø glutine, latte, sesamo

Insalata VEG 13

Cavoli a colori, quinoa, papaya, tofu, melograno, menta, mango

Ø soia

Insalata italiana 14

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala, meli-melo di ortaggi e frutti (melone invernale, ravanelli, sedano, carote colorate, prugne)

Ø latte, solfiti, sedano

Insalata Waldorf 13

Pollastra di cascina Varesio, sedano, mela Pink, indivia ghiaccio, noci, uva nera, salsa yogurt, limone, dragoncello

Ø latte, sedano, frutta a guscio

La pasta di Gragnano golosa 14

Pennoni Pastificio Gentile all'amatriciana

Ø glutine, latte

La pasta di Gragnano mediterranea 13

Eliche Pastificio Gentile, cime di rapa, zafferano, toma di pecora, terra d'olive nere

Ø glutine, latte

Il secondo piatto 20

Picanha alla piastra, radicchio di Treviso, pomodoro gratin al pane d'erbe

Ø glutine, latte, pesce

Alici croccanti 16

Alici croccanti, spinaci, pinoli, uvette, composta di cipolla rossa in carpione di lampone

Ø glutine, latte, pesce, frutta a guscio, solfiti

Il piatto dell'orto 15

Radicchio di Treviso, zucca gialla, sedano rapa arrosto, lenticchie rosse agli agrumi, salsa di yogurt al Ras-el-hanout

Ø latte, sedano

DOLCI

Fermata OGR 8

Ø glutine, latte, uova, frutta a guscio

Semifreddo Bonet 6

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

Panna cotta con salsa ai frutti rossi 6

Ø latte

Tortino di nocciole con cremoso al caffè, bergamotto e mela verde 6

Ø latte, frutta a guscio

Salsa al litchi, gelato allo yogurt, pan di spagna al cioccolato, gel al lime, meringa alla rosa, frizzy al lampone 6

Ø latte

Ø 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 Valdobbiadene 6 24
Canella

"Farfalla" Rosè 8 32
Ballabio

Franciacorta 8 32
Ricci Curbastro

VINI BIANCHI

Arneis 6 24
Filippo Gallino

Pinot Bianco Collio "Talis" 7 28
Venica

Fiano di Avellino 6 24
Azienda agricola Di Meo

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba "Rossana" 6 24
Ceretto

Nero d'Avola "Sephora" 6 24
Tenuta Morreale Agnello

Nebbiolo d'Alba "Bric Merli" 8 32
Malabaila

BIRRE SPINA

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

Ambrée St Benoit 5

London Ipa Meantime 5

Nastro Azzuro Peroni 4 6

Gran Riserva Rossa Peroni 4 6

BIRRE BOTTIGLIA

0,30cl

Blanche 6
Caneguerra

Vienna Lager 6
Caneguerra

American IPA 6
Caneguerra

Nastro Azzurro 0,0% 4
Peroni

Premium Lager 4
Menabrea

Premium Lager 4
Kozel

Strong Belgian Ale 6
Piccolo Birrifico Clandestino

Strong Scotch Ale 6
Filodilana

Birra d'abbazia 5
St. Stefanus

Coperto 2€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (*).

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

QUICK LUNCH 9.5

PIATTO UNICO

composto da due mezze porzioni

Coperto e caffè espresso compresi nel prezzo
Convenzioni non applicabili

La pasta di Gragnano mediterranea

Eliche Pastificio Gentile, cime di rapa, zafferano,
toma di pecora, terra d'olive nere

Ø glutine, latte

Accompagnata da un'insalata a scelta fra:

Insalata VEG

Cavoli a colori, quinoa, papaya, tofu, melograno,
menta, mango

Ø soia

Insalata italiana

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di
bufala, meli-melo di ortaggi e frutti (melone invernale,
ravanelli, sedano, carote colorate, prugne)

Ø latte, solfiti, sedano

Insalata Waldorf

Pollastra di cascina Varesio, sedano, mela Pink,
indivia ghiaccio, noci, uva nera, salsa yogurt, limone,
dragoncello

Ø latte, sedano, frutta a guscio

Ø 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 canapa, fassona piemontese 200 gr, radicchio, cipolla caramellata, tomino alla piastra, caramello di birra al timo. Servito con patatine fritte*
 Ø glutine, latte, frutta a guscio, sesamo

MEGABURGER (per due persone)

42
 5 strati di HAMBURGER da 200 gr. cad. con bacon, cheddar, cipolla caramellata, 400 gr di patatine fritte*
 ...e se riesci a finirlo da solo, un gustoso omaggio per te!
 Ø glutine, latte, frutta a guscio, sesamo

Hamburger VEG*

14
 Pane ai cereali, cime di rapa, melanzana, Piccadilly confit, hummus di ceci, uvette, finocchietto.
 Servito con patatine fritte*
 Ø glutine, latte, sesamo

Insalata Waldorf

13
 Pollastra di cascina Varesio, sedano, mela Pink, indivia ghiaccio, noci, uva nera, salsa yogurt, limone, dragoncello
 Ø latte, sedano, frutta a guscio

Carpaccio di polpo

16
 Polpo, cipollotto, sedano, mango, melograno, indivia riccia, emulsione di agrumi
 Ø glutine, latte, pesce, sedano

Capasante alla plancia

22
 Capesante con pancetta croccante, cipollotto e zenzero, crema di sedano rapa, estratto di mela verde
 Ø pesce, sedano, latte, frutta a guscio

Zuppa d'autunno

12
 Crema di zucca gialla, porri, castagne, crostini di pane nero
 Ø glutine, latte, cacao

La pasta di Gragnano al mare

14
 Spaghetti Pastificio Gentile, aglio, olio e peperoncino, crema di cozze, patate e cipollina
 Ø glutine, pesce, solfiti, uovo, latte

La pasta di Gragnano mediterranea

14
 Maccheroni freschi Pastificio Gentile, cime di rapa, zafferano, toma di pecora, terra d'olive nere
 Ø glutine, latte, uova

Il secondo piatto

20
 Picanha alla piastra, radicchio di Treviso, pomodoro gratin al pane d'erbe
 Ø glutine, latte, pesce

Filetto di spigola

22
 Filetto di spigola del Mediterraneo, salsa di bottarga di muggine, scarola con uva passa stufata, patate al timo
 Ø latte, pesce, solfiti

Anatra al Vermouth

21
 Petto d'anatra al Vermouth rosso, puntarelle, cipolla caramellata, salsa di more, gruè di cacao al miele e spezie
 Ø cacao, solfiti

Il piatto dell'orto

15
 Radicchio di Treviso, zucca gialla, sedano rapa arrosto, lenticchie rosse agli agrumi, salsa di yogurt al Ras-el-hanout
 Ø latte, sedano

DOLCI

Fermata OGR

8
 Ø glutine, latte, uova, frutta a guscio

Semifreddo Bonet

6
 Ø glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti

Panna cotta con salsa ai frutti rossi

6
 Ø latte

Tortino di nocciole con cremoso al caffè, bergamotto e mela verde

6
 Ø latte, frutta a guscio

Salsa al litchi, gelato allo yogurt, pan di Spagna al

6
 cioccolato, gel al lime, meringa alla rosa, frizzy al lampone

Ø latte

Coperto 2€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati (*).

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

BOLLICINE

Calice Bottiglia

14
Prosecco Valdobbiadene
 Canella

6 24

42
"Farfalla" Rosè
 Ballabio

8 32

14
Franciacorta
 Ricci Curbastro

8 32

VINI BIANCHI

Arneis

13
 Filippo Gallino

6 24

16
Pinot Bianco Collio "Talis"
 Venica

7 28

Fiano di Avellino

16
 Azienda agricola Di Meo

6 24

VINI ROSSI

22
Dolcetto d'Alba "Rossana"
 Ceretto

6 24

12
Nero d'Avola "Sephora"
 Tenuta Morreale Agnello

6 24

14
Nebbiolo d'Alba "Bric Merli"
 Malabaila

8 32

BIRRE SPINA

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

Ambrée St Benoit

5

London Ipa Meantime

5

Nastro Azzuro Peroni

4

6

Gran Riserva Rossa Peroni

4

6

BIRRE BOTTIGLIA

0,30cl

Blanche

21
 Caneguerra

6

Vienna Lager

15
 Caneguerra

6

American IPA

8
 Caneguerra

6

Nastro Azzurro 0,0%

6
 Peroni

4

Premium Lager

6
 Menabrea

4

Premium Lager

6
 Kozel

4

Strong Belgian Ale

6
 Piccolo Birrifico Clandestino

6

Strong Scotch Ale

6
 Filodilana

6

Birra d'abbazia

5
 St. Stefanus

5

Ø 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.