

MENU

- Snodo Express*** 14
Hamburger 200 gr, crema di carciofi, toma piemontese, cavolo viola marinato, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte*
Ø solfiti, glutine, latte
- Snodo Express VEG*** 14
Hamburger vegano, crema di topinambour, scarola stufata con uvetta, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte*
Ø glutine, solfiti
- Polletto alla baby** 12.5
Mezzo polletto marinato alla birra, patata al rosmarino e salsa bbq
Ø solfiti, glutine, aglio
- Maialino in agrodolce** 13.5
Nodino di maialino cotto in plancia, salsa agrodolce al miele, indivia belga e cipolline
Ø solfiti, peperoncino
- Sformato di topinambour e la sua corteccia** 12
Flan e chips di topinambour, fonduta di castelmagno e veli di mocetta di vitello
Ø uova, latte, solfiti, pepe
- Seppioline in umido** 15
Seppioline, gamberi, cime di rapa, olive taggiasche e crostoni di pane
Ø glutine, pesce, crostacei, solfiti
- Filetto di orata** 15
Orata testadoro con salsa salmoriglio (pomodori, spezie, olio extravergine di oliva, limone), zafferano, radicchio saltato
Ø pesce
- Insalata nizzarda invernale** 13
Misticanza, radicchio, barbabietola cotta, uovo morbido, tonno, pomodoro secco, acciuga, scaglie di parmigiano
Ø uova, pesce, latte
- Insalata vegetariana** 13
Foglie invernali, carciofi, agrumi, anacardi salati, caciocavallo stagionato
Ø latte, frutta a guscio
- Lasagne con morbido di zucca e porri** 12
Lasagne, zucca, porri, salsiccia, toma, maggiorana
Ø glutine, uova, solfiti, latte
- Trecce di Gragnano** 12.5
Pasta di Gragnano, pesto di rucola, pistacchi salati
Ø glutine, latte, frutta a guscio
- La vellutata** 13
Crema di carote, patate e porri, mandorle, semi di zucca, crostone sottile di pane con burrata
Ø glutine, latte, frutta a guscio

VINI



Per scoprire la nostra carta dei vini, inquadra con il tuo smartphone il QR code oppure chiedi al nostro staff

DOLCI

- Panna cotta con salsa ai frutti di bosco** 6
Ø latte
- Semifreddo Bonet** 6
Ø glutine, latte, uova, frutta a guscio, solfiti
- Tarte tatin con gelato** 6
Ø latte, uova, glutine
- Crème brulée al passion fruit** 6
Ø latte, uova

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 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 9.5

PIATTO UNICO

composto da due mezze porzioni

—

Coperto e caffè espresso compresi nel prezzo

Convenzioni non applicabili

La pasta

Trecce di Gragnano al pesto di basilico e pistacchi di Bronte

Ø glutine, frutta a guscio

Accompagnata da un'insalata a scelta fra:

—

Insalata nizzarda invernale

Misticanza, radicchio, barbabietola cotta, uovo morbido, tonno, pomodoro secco, acciuga, scaglie di parmigiano

Ø uova, pesce, latte

Insalata vegetariana

Foglie invernali, carciofi, agrumi, anacardi salati, caciocavallo stagionato

Ø latte, 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

Snodo Express*

Hamburger 200 gr, crema di carciofi, toma piemontese, cavolo viola marinato, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte*

Ø solfiti, glutine, latte

Snodo Express VEG*

Hamburger vegano, crema di topinambour, scarola stufata con uvetta, cipolla caramellata. Servito con patatine fritte*

Ø glutine, solfiti

Vitello tonnato

Vitello tonnato all'antica maniera, crudités d'ortaggi

Ø pesce, solfiti, uova

Tartare di tonno

Tonno pinna gialla, emulsione di agrumi, zenzero, insalata di finocchi

Ø pesce

La vellutata

Crema di carote, patate e porri, mandorle, semi di zucca, crostone sottile di pane con burrata

Ø frutta secca, glutine, latte

Insalata nizzarda invernale

Misticanza, radicchio, barbabietola cotta, uovo morbido, tonno, pomodoro secco, acciuga, scaglie di parmigiano

Ø pesce, uova, latte

L'agnolotto

Agnolotto piemontese, il suo ristretto e nocciole

Ø glutine, frutta secca, uova, latte

I tajarin

Tajarin, battuto di gamberi marinati allo zenzero, colatura di burrata affumicata

Ø glutine, uova, crostacei, latte, pesce

La guancia

Guancia di vitella piemontese al Barbera cotta a lenta cottura, soffice di patate e scalogno caramellato

Ø solfiti, latticini

La pescatrice

Bocconcini di rana pescatrice, morbido di broccolo, salsa allo zafferano, polvere di capperi

Ø pesce, latticini, uova

Seppioline in umido

Seppioline, gamberi, cime di rapa, olive taggiasche e crostoni di pane

Ø glutine, pesce, crostacei, solfiti

I carciofi

Carciofi cotti in padella, patata, quinoa e curcuma, crema di mandorle tostate

Ø frutta secca

Le ribs

Ribs di maialino glassate, miele, salsa BBQ e zucchero muscovado, cime di rapa, patate al forno

Ø solfiti, aglio

VINI



Per scoprire la nostra carta dei vini, inquadra con il tuo smartphone il QR code oppure chiedi al nostro staff

DOLCI

Fermata OGR

Ø glutine, latte, uova, frutta a guscio

Semifreddo Bonet

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

Tortino al cioccolato con arancio e cremoso al pistacchio

Ø latte, uova, glutine, frutta secca

Cheesecake cotta con salsa al mango, ananas e menta

Ø latte, uova, glutine

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Ø latte

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 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 |

DINNER SPECIAL*CONDIVIDERE IL MONDO*

**Nugget di pollo, patate dipper,
salsa tartara** **12**

Ø glutine, latte

**Pepite di merluzzo, patate fritte,
salsa tzatziki** **12**

Ø pesce, latte, glutine

Carciofi pastellati, salsa al basilico **12**

Ø glutine, uova

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.