



MENÚ GLUTEN-FREE



COVER CHARGE
€3 PER PERSON

Antipasti - Starters

Code di gambero* croccanti con misticanza di stagione

Crispy prawn tails* with seasonal mixed salad

(2,4,14)

Prosciutto crudo e melone

Cured ham and melon

(allergen-free)

Primi - Firsts

Risotto allo zafferano e zucchine marinate

Saffron risotto with marinated zucchini

(7,9)

Penne al pomodoro siciliano, basilico e ricotta salata

Penne with Sicilian tomato sauce, basil and salted ricotta cheese

(7)

Secondi - Main

Salmone ai ferri accompagnato da spicchi di patata novella dorata

Grilled salmon served with golden roasted new potato wedges

(4)

Tagliata di fassona piemontese con rucola e Grana Padano 24 mesi

Sliced Piedmont Fassona beef with rocket salad and 24-month aged Grana Padano

(7)

Dolci - Desserts

Tiramisù senza glutine

Gluten-free Tiramisù

(x)