

PIATTI

Uovo poché, crema di cipolla al balsamico Giusti e crostini all'olio (1, 3, 7, 12)	15
Sedanini, datterino giallo e ricotta al limone (1, 3, 7)	16
Tonno in crosta di erbe su crema di burrata e zenzero candito (1, 4, 7)	18

INSALATE

Caesar salad: lattuga, pollo alla piastra, scaglie di grana, crostini di pane e caesar dressing (1, 3, 4, 7)	15
Catalana: insalata mista, carote, pomodori, sedano, cipolla agrodolce, finocchi e gamberi (4, 9)	15
Cous cous alla curcuma con verdure di stagione (1, 9)	14

SANDWICH

Serviti con patate fritte e maionese aromatizzata

L'Italiano: prosciutto crudo, pomodoro, rucola e mozzarella di bufala (1, 7)	15
TOG Toast: prosciutto cotto, brie, senape al miele ed erbette ripassate (1, 7, 9)	15

DOLCI

Le nostre torte	4
Monoporzioni	6

In caso di allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni o rivolgersi al personale di sala.

BEVANDE

Acqua San Pellegrino e Acqua Panna in vetro 0,75cl	3
Acqua San Pellegrino e Acqua Panna in PET 0,50cl	2
Coca Cola	3,50
Tè al Limone/Pesca	3,50
Bibite San Pellegrino	3,50
Birra bionda/rossa	5
Aperol/Campari Spritz	10

BOLLICINE

61 Extra Brut Franciacorta <i>Berlucchi</i>	9	36
Prosecco DOC Rosé Extra Dry <i>Maschio Dei Cavalieri</i>	7	30

VINI

"BBK" Ribolla Gialla <i>Lis Neris</i>	7	30
Chardonnay DOC "Le Sime" <i>Prediomagno</i>	8	45
Ruché di Castagnole DOCG "Monferrato" <i>Prediomagno</i>	8	35
Morellino di Scansano DOCG "Lohsa" <i>Poliziano</i>	7	28

Caffè	1,50
Caffè corretto	2,50
Amari e distillati	5
Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto	2,50