

BUSINESS LUNCH

Menù stagionale INVERNO - PRIMAVERA

Dal Lunedì al Venerdì dalle 12:00 alle 15:00

UN PIATTO A SCELTA DEL MENU'
+ ACQUA + CAFFÈ'
A PREZZO FISSO

MENÙ PRANZO LEGGERO - EURO 13

Caesar Salad

Misticanza con pollo arrosto, pomodorini, parmigiano reggiano, salsa Caesar, crostini di pane (1,3,4,5,6,7,9,10)

Melanzana al cartoccio

Melanzana arrostita, Pachino affumicato, ricotta del pastore e granella di mandorle (6,7)

Farro alla Norma

Farro alla Norma con melanzane, pomodorini di Pachino e ricotta salata (1,6,8)

Vellutata di patate

Vellutata di patate con parmigiano reggiano, crostini di pane e olio al prezzemolo (1,6)

Insalata di salmone Norvegese

Salmone Norvegese affumicato, misticanza, pomodorini, spuma di avocado e granella di pistacchi (3,4,7)

MENÙ PRIMI- EURO 14

Mezza manica ai moscardini

Sugo di pomodoro, moscardini*, alici, capperi di Ventotene e olive di Gaeta (1,3,4,8,9,10,13,14)

Mezza manica all'Amatriciana

Pasta fresca con sugo Amatriciana, guanciale stagionato, pecorino romano dop, pepe (1,3,6,8,14)

Tonnarelli Cacio e Pepe ai carciofi

Pasta fresca artigianale, pecorino romano, pepe, chips di carciofo croccante (1,3,6,7)

Mezza manica al ragù di Cortile

Ragù bianco di cortile (anatra, coniglio e pollo) e pecorino Grottino (1,3,5,6,8,9,10,14)

Tonnarelli alla Carbonara

Pasta fresca, uovo "felice", guanciale stagionato, pepe e pecorino romano (1,3,6,14)

MENÙ BURGER CON PATATINE - EURO 15

Breccia Burger

Burger di manzo selezione Sakura 150 gr, pecorino romano, guanciale stagionato e cicoria frita (1,3,5,6,7)

Bacon cheeseburger

Burger di manzo selezione Sakura 150 gr., cheddar, guanciale, pomodoro e insalata (1,3,5,6,7)

Veggie burger

Burger di melanzane fatto in casa, Pecorì, broccoletti (1,3,5,6,7)

Tutti con contorno di patatine fritte e salsa Breccia affumicata (1) (1,3,4,5,6,7,9,10,14)*

MENÙ SECONDI CON CONTORNO - EURO 17

Pollo ruspante alla griglia

Pollo marinato e cotto alla griglia. Servito con patate gialle di Avezzano al forno e salsa Breccia (1,3,4,5,6,7,9,10,11,14)

Guancia brasata

Guancia di manzo brasata al vino Cesanese di Olevano Romano. Servito con patate gialle di Avezzano al forno (1,8,14)

Filetto di baccalà

Filetto di baccalà* cotto a bassa temperatura, con olio aromatizzato alle erbe. Con patate gialle di Avezzano al forno (4,6)

Polpette Saltimbocca

Polpette fatte a mano di vitella, in bianco con salvia e prosciutto crudo. Contorno di patate gialle di Avezzano al forno (1,3,6,14)

Arrosto di vitella alla Fornara

Arrosto di vitella alla Fornara (vino, olio, salvia e rosmarino). Con patate gialle di Avezzano al forno (14)

Solo uova da Galline felici dell'Agro Pontino allevate a terra

I CONTORNI - 7 EURO

Patate al forno

Patatine fritte*

Con Breccia aff. (1) (1,3,4,5,6,7,9,10,14)

Insalata mista

Verdura di stagione ripassata

Verdure grigliate

I NOSTRI DOLCI - 7 EURO

Tiramisù (1,3,6)

Pera ubriaca al vino rosso e
crema Chantilly (3,6,14)

Panna cotta, crumble al
cacao e visciole (1,3,6,7,14)

Tortino di mele con
zabaione (1,3,6,14)

Soufflé al cioccolato con
gelato alla crema (3,5,6,7,10)

Il nostro Pane viene sfornato ogni giorno dallo storico forno Roscioli

BEVANDE - VINO - BIRRE

Acqua	2,5	Coca cola	4	Birra Lager Poretti 4 Luppoli	Vino al calice	6	
Caffè	2	Coca cola Zero	4	0,2/0,4 lt	3,5/6	Amari	da 5
Caffè deca	2	Fanta	4	Birra IPA Poretti 9 Luppoli		Spritz	8
Cappuccino	2,5	Analcolici	4	0,2/0,4 lt	4/7	Birra Artigianale	
Birra Analcolica	5			Birra Rossa Poretti 6 Luppoli	4/7	Opperbacco, 0,33 lt	6

*In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto surgelato

ALLERGENI

Cereali [1]	Uova [3]	Arachidi [5]	Frutta a guscio [7]	Senape [9]	Sesamo [11]	Molluschi [13]
Crostacei [2]	Pesce [4]	Latte e derivati [6]	Sedano [8]	Soia [10]	Lupini [12]	Solfiti [14]