IL PRANZETTO DI LAVORO

Lunedì - Venerdì | 12:00 - 15:00 | festivi esclusi

un piatto a scelta, acqua e caffè inclusi

MENÙ "NON SOLO ORTO" - 14 €

Caesar salad
Misticanza, pollo, pomodorini, grana padano, salsa Caesar, crostini (1,3,4,5,6,7,9,10)

Polpette di cavolfiore con ragù di verdure
Polpette di cavolfiore con ragù rosso di verdure di stagione e Pecorino Grottino (1,3,6,8)

Farro alla Norma
Farro, melanzane fritte, pomodoro e ricotta salata (1,6,8)

Vellutata di zucca
Zucca, fonduta di caciocavallo, crostini, olio al rosmarino (1,6)

Insalata di salmone Norvegese affumicato
Salmone, misticanza, pomodorini, spuma di avocado e granella di pistacchi (1,3,4,5,6,7,9,10,14)

MENÙ PRIMI - 15 €

Tonnarelli ombrina e vongole
Pasta fresca artigianale, ombrina mediterranea, crema di vongole lupini e prezzemolo (1,3,4,13, 14)

Mezza manica all'Amatriciana
Pasta fresca, sugo Amatriciana, guanciale stagionato, Pecorino Romano Dop, pepe nero (1,6,14)

Tonnarelli Cacio e Pepe
Pasta fresca, Pecorino Romano Dop, pepe nero (1,3,6)

Mezza manica al ragù di cortile
Pasta fresca, ragù di carni da cortile a lenta cottura, Pecorino Grottino e maggiorana (1,6,8,14)

Tonnarelli alla Carbonara
Pasta fresca, uovo "felice", guanciale stagionato, pepe nero e Pecorino Romano Dop (1,3,6,14)

MENÙ SECONDI - 17,5 €

Pollo ruspante alla griglia
Pollo grigliato, con patate gialle di Avezzano al forno e salsa Breccia (1,3,5,6,7,9,10,11,14)

Breccia Burger con patatine fritte e salsa Breccia affumicata
Burger di manzo, funghi trifolati, guanciale stagionato, caciocavallo, pomodoro e insalata. Con patatine fritte* e salsa Breccia affumicata (1,3,5,6,7,8,9,10,11,14)

Filetti di baccalà
Filetti di baccalà* fritti con panatura alle erbe su crema di ceci. Con patate al forno (1,4,14)

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)

Vitella arrosto
Arrosto di vitella con il suo fondo di cottura. Contorno di patate gialle di Avezzano al forno (6,8,14)

I CONTORNI - 7 €

Patate al forno
Patatine fritte* Con salsa Breccia affumicata (1,3,5,6,7,9,10,11,14)
Insalata mista
Verdura di stagione ripassata in padella

I NOSTRI DOLCI - 7 €

Tiramisù (1,3,6)
Pera ubriaca (cotta nel vino rosso) e crema Chantilly (6,14)
Panna cotta, crumble al cacao e visciole (1,3,6,7,14)
Tortino di mele con zabaione (1,3,6)
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

Caffè, 2 €
Decaffeinato, orzo, 2,5€
Cappuccino, caffè Americano, 3€
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Analcolici, 4 €
Birra Analcolica, 6 €
Prosecco, 7 €
Vini del territorio al calice
Poggio le Volpi People, Cesanese - Frascati Superiore, 7 €
D'Amico, Chardonnay Calanchi di Vajano - Merlot Villa Tirrenia, 8 €
Birra Artigianale Opperbacco, 0,33 lt, 7 €
Birra alla spina Poretti - 0,2 lt a 4 € - 0,4 lt a 7 €
Lager 4 luppoli - Ipa 9 luppoli - Rossa 5 luppoli
Spritz, 8 €
Amari, da 5 €

*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]