



ENTREE

GUACAMOLE DI SALMONE 10,00

Tartare di salmone, le sue uova, riso venere, avocado e lime.

GAMBERI AL PANKO 10,00

Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea e salsa agrodolce.

SOUVLAKI 9,00

Stick di pollo cotti sottovuoto e arrostiti, salsa satay al curry verde, cetrioli al gin.

TOAST BURRATA E ALICI 9,00

Stracciatella di bufala, broccoletti, pan brioche tostato, alici del Cantabrico e mandorle.

CROCK DI COUS COUS E BACCALÀ 9,50

Fragranti polpette di baccalà e cous cous alla curcuma, servite con salsa tzatziki.

IL NORCINO 16,00

Prodotti di Norcia

Prosciutto di Norcia IGP, salame al tartufo nero, selezioni di pecorino, miele di castagno, senape alla frutta e sfoglie di grano croccanti.

dulcamara
restaurant bar

PATATE AL CARTOCCIO

PATATA CACIO E PEPE 7,00
Crema di pecorino e pepe, zucchine croccanti.

PATATA E SALMONE 10,00
Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

PATATA RAGÙ 8,50
Ragù di carne alla bolognese e scaglie di parmigiano.

PATATA AI FUNGHI 8,00
Funghi trifolati con crema ai formaggi.

LE PASTE

DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

AMATRICIANA 11,00
Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

NDUNDERI AI CARCIOFI 11,00
Gnocchi di ricotta**, carciofi, mentuccia, Castelmagno e briciole di taralli.

TAGLIATELLE MARI E MONTI 11,00
Pasta fresca all'uovo, gamberoni*, funghi cardoncelli, lime e burro affumicato.

INFUSI DELLA SALUTE

SELEZIONE DI TÈ E TISANE PER ACCOMPAGNARE I PASTI

DULCAMARA..... 6,00
inf. 6 min.

Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

BALANCE TEA 5,00
inf. 6 min.

Tisana ayurveda a base di cannella, finocchio, petali di rosa, cardamomo, liquirizia, coriandolo e zenzero.

CHAKRA..... 5,00
inf. 5 min.

Tisana a base di eucalipto, basilico, calendula, barbabietola, mela, finocchio, zenzero, arancia, carota, cannella, pepe nero, rosa e frutti rossi.

SOGNO TOSCANO....5,00
inf. 5 min.

Lavanda, melissa, tiglio, fiori d'arancio, fiori di malva rosa, foglie di mora dolce, mela.

VIAGGIANDO

DALLA NOSTRA VOGLIA DI VIAGGIO, ALCUNI PIATTI DAL GUSTO ESOTICO E SPEZIATO.

DULCAMARA..... 13,00

Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con french fries e ketchup home made.

ANGUS AL PEPE 20,00

Fracosta di Angus marinata alle spezie cajun, cotta a bassa temperatura e grigliata, tuberi di stagione, panna acida, senape e salsa teriaky al pepe verde.

MOJITO DI POLLO 15,00

Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco, salsa lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

SALMONE E RABBARO 16,00

Salmone affumicato a legna, servito con riso venere, basmati, selvaggio, e chutney al rabarbaro.

TORTILLAS IBERICA 14,00

Tortillas di mais, maialino iberico alla soia verde, pomodori piccanti e mayo al limone.

TONNO & TOMATO 20,00

Tonno** scottato, puntarelle croccanti, pan y tomato e salsa aioli.

ESPRESSAMENTE WOK

PIATTI DI CULTURA E TRADIZIONE ASIATICA CHE NELLA COTTURA WOK, RAPIDA E VELOCE, MANTENGONO INALTERATE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE DEGLI ALIMENTI FRESCHI UTILIZZATI, RAPPRESENTANDO UN MODELLO DI ALIMENTAZIONE SALUTARE.

NOODLES  13,00

Noodles di soia saltati nella wok, zenzero, verdure di stagione, sesamo e salsa di soia.

N A S I

GORENG  13,00

Riso nero e basmati, saltati nella wok con pollo, gamberi*, anacardi, verdure croccanti, uovo e miscela di spezie.

SAMBAL   13,00

Riso nero e basmati, verdure di stagione, chili al tamarindo e arachidi, seitan, uovo e semi di chia.

W O K

SCEGLIAMO LE MIGLIORI VERDURE DI STAGIONE PER LA NOSTRA WOK SALTATE CON OLIO DI RISO, ZENZERO, SESAMO E SOIA.

GAMBERI* 12,00

POLLO 11,00

NATURALE  10,00

Per tutte le wok a richiesta utilizzo di soia tamari per celiaci.

◆◆◆◆◆◆◆◆ SERVIZIO € 2,00 a persona ◆◆◆◆◆◆◆◆



PICCANTE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SPEZIATO

* Prodotto congelato all'origine

** Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa

Le nostre preparazioni contengono allergeni, consultare la lista degli ingredienti. Si prega di avvisare in caso di allergie il personale di sala. Grazie

WELLNESS STYLE

OMEGA 3  10,00

Salmone marinato, rucola, finocchi, pompelmo rosa, avocado, sesamo e ravanelli.

COUNTRY  9,00

Mix di spinacino e valeriana, noci, Blue Stilton, pere, mirtilli rossi e dressing al melograno.

PANAREA  9,00

Polpo* al vapore, patate, rucola, pomodorini, olive taggiasche e vinaigrette.

CAESAR SALAD 9,00

Lattuga romana, pollo, uovo, parmigiano, crostini e caesar dressing.

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA

CHIARA

cl. 30 6,00

Birra chiara a bassa fermentazione.

AMBRATA/SCURA

cl. 30 6,00

Birra ambrata o scura a bassa fermentazione.

BIRRA DEL MESE

cl. 30 6,00

IN BOTTIGLIA

Selezione di birre italiane ed estere 6,00

ESPRESSO 1,50

CAFFÈ DEC 2,50

CAFFÈ D'ORZO 2,50

CAFFÈ AMERICANO 3,00

CAPPUCCINO 3,00



ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE PER GODERE DEI MASSIMI BENEFICI CHE LA NATURA METTE A DISPOSIZIONE.

MELOGRANO 5,00

TOMMY 5,00

Mango, mela e ananas.

3M 5,00

Mela, mirtilli, more e lamponi.

ZENZERO 5,00

Carota, mela e zenzero.

MARACAS 5,00

Maracuja, fragola e mela.

ACE 5,00

Arancia, limone e carota.

KZM 5,00

Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA 5,00

Finocchio, ananas, sedano e menta.

SPREMUTA DI ARANCIA 4,00

ACQUA PURIFICATA 2,00

BIBITE 3,00