

ENTRÉE

GAMBERI AL PANKO 🍤 [4/6/9/11]	10,00
Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea, salsa agrodolce.	
TARTARE [4/9/10/13]	10,00
Tartare di manzo con cremolata alla senape di Dijon con capperi scalogno e tuorlo fondente.	
LE CANTABRICHE [1/3/4]	10,00
Filetti di acciughe del mar Cantabrico con burrata e crostino di pane.	
CEVICHE IN PANZANELLA 🍷 [1/4/10/13]	10,00
Ceviche di ricciola, con cipolle di tropea e coriandolo in panzanella toscana.	
FAGOTTINO DI RISO 🍵 🌿 [1/2/7/10/11/12]	8,00
Raviolo in carta di riso ripieno di carne, zucchine e salsa Dim Sum.	
CROCCANTE DI VERDURE 🍷 🌿 [3/4/10/11/12]	8,00
Wrap ripieni di verdure croccanti e salsa agro piccante.	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 🍷 🌿 [3]	13,00
Scacco matto di formaggi partenopei.	

PATATE AL CARTOCCIO

CACIO E PEPE 🌿 🍷 [3]	8,00
Crema di pecorino con mix di pepi e zucchine croccanti.	
GRATIN 🌿 [3/14]	8,00
Funghi trifolati besciamella e groviera.	
KEBAB 🍷 🌿 [10/11/14]	9,00
Manzo affumicato e salsa teriaki.	
GRICIA DI CARCIOFI 🌿 [1/3/10]	9,00
Carciofi romaneschi, guanciale di Sauris pecorino romano e pepe.	

SERVIZIO € 1,50 a persona



PICCANTE



SENZA
GLUTINE



VEGETARIANO



SPEZIATO

* Prodotto surgelato.

** Prodotto fatto in casa e surgelato con utilizzo di abbattitore.

Le nostre preparazioni contengono allergeni, consultare la lista degli ingredienti.

Si prega di avvisare in caso di allergie il personale di sala. Grazie

LISTA ALLERGENI

L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO, PER TANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA, ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

ALLERGENI

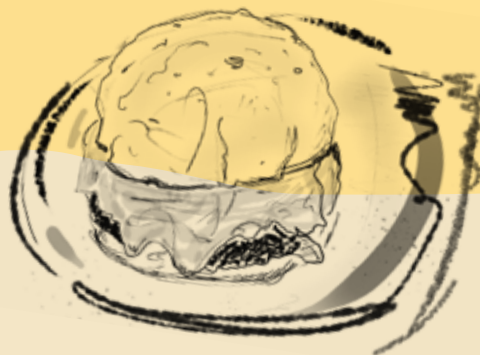
1. PESCE / 2. MOLLUSCHI / 3. LATTICINI / 4. GLUTINE / 5. FRUTTA A GUSCIO / 6. CROSTACEI / 7. ARACHIDI / 8. LUPINI / 9. UOVA / 10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / 11. SOIA / 12. SESAMO / 13. SENAPE / 14. SEDANO

I CLASSICI DULCAMARA

- BURGER DULCAMARA** [3/4/12/14] 15,00
Burger di manzo Bun, misticanza, provola affumicata, bacon croccante, pomodori secchi sott'olio e chips di patate.
- LA COTOLETTA** [3/4/9] 18,00
Cotoletta d'agnello alla milanese con purea di cavolfiore e chips di broccoli.
- MOJITO DI POLLO** [3/4/5/10] 16,00
Rollatina di pollo cotta a bassa temperatura, salsa al lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.
- TAGLIATA TERIYAKI** 🍴 [3/10/11/12/14] 20,00
Tagliata di manzo irlandese CBT affumicata con funghi cardoncelli, shitake e salsa teriyaki agrumata.
- SALMONE AL RABBARO** 🍴 🔥 🍴 [1/10] 18,00
Salmone affumicato al legno di ciliegio servito con chutney al rabarbaro e mix di riso.
- RICCIOLA SATAY** 🍴 [1/3/5/10/11/12] 20,00
Trancio di ricciola marinata, in salsa Satay con burro d'arachidi e insalatina di puntarelle.

PRIMI

- PICI ALL'AMATRICIANA** [3/4] 13,00
Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.
- FUSILLONE VERACE** 🍴 [1/2/3/4/10/14] 13,00
Fusillone con ragù di polpo verace e scaglie di pecorino.
- BRA'VIOLO** 🍴 [3/4/9] 13,00
Raviolone ripieno di ricotta e spinaci con fonduta di Bra e limone candito.



ESPRESSAMENTE WOK

NASI GORENG 🍴 [4/5/6/9/11/12] 15,00

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

NOODLES 🍴 [1/4/11/12] 13,00

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

WOK DI VERDURE E GAMBERI [4/6/11/12] 13,00

Verdure di stagione saltate con olio di riso, zenzero, soia e gamberi*.

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

INSALATE

OMEGA 3 🍴 [1/12] 11,00

Salmone marinato, rucola, finocchi, pompelmo rosa, avocado, sesamo e dressing agli agrumi.

CAESAR 🍴 [1/3/4/9/10/13] 10,00

Lattuga romana, pollo CBT speziato uovo, parmigiano crostini di pane e Caesar dressing.

WINTER 🍴 [3/4/5/10/12/13] 10,00

Misticanza con indivia belga, pere caramellate allo Zafferano, vinaigrette alla senape, frutta secca e gorgonzola piccante.

CONTORNI

CARCIOFI ALLA ROMANA [1/10] 6,00

BABY VERDURE AL GRATIN 🍴 [4] 6,00

CICORIETTA RIPASSATA 🍴 5,00

PUNTARELLE [1/10] 6,00

BROCCOLETTI 5,00

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA 5,50

3M
Mela, mirtilli, more e lamponi.

ZENZERO
Carota, mela e zenzero.

MARACAS
Maracuja, fragola e mela.

GENOVESE
Mela, basilico e ananas.

KZM
Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA [14]
Finocchio, ananas, sedano e menta.

MELOGRANO

SPREMUTE 4,00

ARANCIA
POMPELMO ROSA



DESSERT

CRUMBLE DI MELE 🍏 [3/4/5/9] 6,50

Mele del trentino, pasta frolla, crumble e gelato** alla vaniglia.

TORTA DI RICOTTA E VISCIOLE [3/4/9/10] 7,00

Pasta frolla con ricotta, sambuca e visciole.

TIRAMISÙ [3/4/5/9/10] 6,50

Crema al mascarpone, biscotto bagnato al caffè e ganache al cioccolato.

TORTINO AL CIOCCOLATO [3/4/5/9] 7,00

Cuore fondente al cioccolato 55% Valrhona servito con crema chantilly.

GRAN CRU DI FRUTTA [3/4/5/10] 12,00

Frutta mista con cioccolato fuso e ciambelline al vino.

ZUPPA INGLESE 🍷 [3/5/9/10] 6,00

Pan di spagna all'alchermes con crema pasticciera, panna montata, scaglie di cioccolato e frutti di bosco.

SEMIFREDDO DEL GIORNO** [3/5/9/10] 6,00

FRUTTA DEL GIORNO 5,00

TOZZETTI [3/4/9/10] 3,50

CIAMBELLINE AL VINO [4/10] 3,50

SORBETTO* AL LIMONE [3] 5,00

VINIDA DESSERT

AL CALICE

PASSITO "ROMEO" igr 5,00
Ca dei Conti

MOSCATO DE RIVESALTES 5,00
Domaine Des Shistes

VINO DI VISCIOLE 5,00
Vignamato

IN BOTTIGLIA

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO doc 21,00
Cascina Gilli

MOSCATO D'ASTI docg 23,00
Cascina Carlot

VINI AL CALICE 6,00/8,00

FRANCIACORTA BRUT / SATÈN / ROSÈ 9,00

SELEZIONE CORAVIN 15,00

BIRRE ARTIGIANALI

Alla spina (cl. 30) 6,00

In bottiglia (cl. 33) 6,00

CHIARA

Birra chiara a bassa fermentazione.

IPA

Birra amaricante alta fermentazione.

BIRRA DEL MESE

Selezione di birre italiane ed estere.

ESPRESSO 1,50

CAFFÈ DEC 2,50

CAFFÈ D'ORZO 2,50/3,00

CAFFÈ AL GINSENG [3] 2,50/3,00

CAFFÈ MAROCCHINO [3] 2,50

CAFFÈ AMERICANO 3,00

CAFFÈ SHAKERATO 4,50

CAFFÈ SHAKERATO ALCOLICO 6,00

CAPPUCCINO 3,50

CIOCCOLATO FONDENTE 5,00

CIOCCOLATO AL LATTE 5,00

BIBITE 3,50

ACQUA AFFINATA E MICROFILTRATA 2,00