

MENU'


ANTIPASTI

HUMMUS DI CECI E TAPENADE DI OLIVE CON CROSTINI DI PANE	10	V
GRAN FRITTO SUBURRA: tempura di verdure - crocchette di baccalà*, patate e finocchietto selvatico - polpette fritte di olive e carne (manzo e maiale)	13	
TEMPURA DI VERDURE	8	V
CROCCHETTE DI BACCALÀ*, PATATE E FINOCCHIETTO SELVATICO	13	
POLPETTE FRITTE DI OLIVE E CARNE (manzo e maiale)	13	
CESTINO DI FILLO CON CAPONATA E STRACCIATELLA PUGLIESE	11	
MOSCARDINI* ALLA LUCIANA su frisella	11	

PRIMI

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	11	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	11	
SPAGHETTI CACIO E PEPE	11	V
PACCHERI ALLO SCARPARELLO con pomodoro, basilico, pecorino, parmigiano, caciocavallo	12	V
BOTTONI DI PORCHETTA E CICORIA su crema di fave e finocchietto selvatico	13	
GNOCCHI ACQUA E FARINA con baccalà e ceci	13	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	10	V SG

SECONDI

PALLOCHE "CACIO E OVA"	12	V
SUBURGER: 180gr di manzo, Cheddar cheese, tapenade di olive e composta di cipolle – servito in panino con chips di patatefatte in casa e insalata	16	
COTOLETTA DI VITELLA (che si sente stracchetto!) con caponata di verdure	14	
TARTARE DI MANZO e i suoi classici condimenti, ricoperta di crumble di tacos, con noci di macadamia e tandoori	17	SG 
COSCIA DI POLLO MARINATA AL BLOODY MARY	14	SG
POLPETTE DI POLPO ALLA LUCIANA	15	
FISH & CHIPS ALLA ROMANA: baccalà* fritto in pastella con chips di patate fatte in casa e salsa di peperoni	16	
FILETTO DI BACCALÀ* ALLA MEDITERRANEA, con pomodorini, olive, capperi, basilico, origano	16	SG
TRANCIO DI BACCALÀ* GRATINATO con vermicelli di riso e composta di cipolle rosse	16	SG

CONTORNI

CAPONATA DI VERDURE	8	V	SG
INSALATA MISTA con julienne di verdure	5	V	SG
CHIPS DI PATATE fatte in casa	4	V	SG

DESSERT

TIRAMISU'	6	V	SG
CHEESECAKE AL CONTRARIO CON MARMELLATA DI VISCIOLE	6	V	
MILLEFOGLIE DESTRUTTURATO CON RICCIOLI DI CIOCCOLATE	6	V	
PAVLOVA CON CHANTILLY E ALBICOCCHESCIROPPATE	6	V	

V = vegetariano

SG = senza glutine



= piccante

**In base alla stagionalità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.*

***Alcuni dei prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti, ai sensi del Re. CE 853/2004*

Nella nostra attività sono presenti allergeni. Invitiamo le persone allergiche, intolleranti, vegetariane o vegane, a chiedere informazioni al personale di sala (Reg CE 1169/2011)

