



MENU



ANTIPASTI

Focaccia fine - olio d'oliva e rosmarino	9
Garlic Bread - pane all'aglio e mozzarella fusa	10
Insalata Caesar - petto di pollo croccante, patate, parmigiano, salsa Caesar e crostini di pane	18
Pomodori Datterino e Stracciatella - olio d'oliva	14,5
Burrata e Verdure Grigliate - pomodori, olive, crema al balsamico	16,5

CARPACCIO

Carpaccio di manzo - funghi champignon, rucola	17
Carpaccio di manzo - mozzarella «Di Bufala», rucola	18
Carpaccio di manzo - verdure marinate, pinoli	19

PIZZA ROSSE

Margherita - pomodoro, mozzarella, basilico - (con funghi champignon +1€)	13,5
Regina Classica - pomodoro, mozzarella, prosciutto alle erbe, funghi freschi, basilico - (con uovo +1€)	17,5
Parma - pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, basilico	18,5
Diavola - pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante spianata, cipolle rosse, rucola	16
Bresaola - pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano	17
Calzone - pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto alle erbe, ricotta	18
Burrata - pomodori semplici e conservati, burrata, rucola, crema di balsamico - (con prosciutto di parma +€5)	19
Bufalina - pomodoro, mozzarella «di Bufala», origano, basilico	16
Tonno - pomodoro, mozzarella, tonno marinato, olive, capperi, cipolle rosse	19
Ricotta - pomodoro, mozzarella, ricotta, parmigiano, melanzane, pomodorini, basilico	17,5
Pepperoni - pomodoro, mozzarella, chorizo dolce, origano	16,5

PIZZA BIANCHE

Caprese - mozzarella «di Bufala», pomodoro confit, basilico	15
Rustica - mozzarella, panna, formaggio di capra e di mucca, miele, rucola, pomodori ciliegini	16
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, cipolle rosse - (con speck +3€)	17,5
Basilico Meatballs - mozzarella, manzo cotto a fuoco lento, uovo, cipolle rosse, basilico	18
Grazia - mozzarella, zucchine, crema 0%, petto di pollo marinato, peperoncino dolce, erbe fresche	16,5
Piccante - panna fresca e nduja, mozzarella, salsiccia piccante, ricotta al limone, rucola, peperoncino fresco	17,5
Stracciatella Verde - crema di basilico, prosciutto speck, pomodori confit, stracciatella, rucola, parmigiano, crema di balsamico	19
Ricchissima - mozzarella, ricotta, funghi, uovo, parmigiano, olio al tartufo	18
Verdura - mozzarella, verdure grigliate, rucola	17

PASTA FRESCA

Ravioli di Manzo de Aubrac - manzo «extra» della fattoria Montagnes d'Aubrac®, salsa di pomodoro e parmigiano	18
Ravioli di Ricotta e Spinaci - crema di salvia e parmigiano	18,5

PASTA AL FORNO

Lasagne Tradizionali - pomodori, besciamella e carne di manzo della fattoria Montagnes d'Aubrac®.	16,5
Lasagne Vegetariane - zucchine e melanzane fondenti, salsa di pomodoro e mozzarella affumicata	16,5
Maccheroni Gratinati - prosciutto di parma, pancetta, rucola	15,5

FRESH BOWLS

Fresh Bowl Salmone Marinato	18,5
<i>tartara di salmone, riso venere/quinoa, mango fresco, avocado, fagioli edamame, pomodori datterini, erbe fresche, salsa di soia/olio di sesamo tostato, peperoncino dolce/zenzero</i>	
Fresh Bowl Veggie	17,5
<i>zucchine e melanzane grigliate, riso venerato/quinoa, mango fresco, avocado, fagioli edamame, pomodori datterini, erbe fresche, salsa di soia/olio di sesamo tostato - (con burrata +6€)</i>	

HAMBURGERIA

Carne bovina proveniente dalla fattoria del proprietario ad Aubrac.

100% animali ben nutriti, 100% animali tracciati • Panini fatti in casa.

Americano - manzo aubrac, cheddar d'annata, mix di verdure dolci, insalata e salsa ketchup fatta in casa	18,5
Le Frenchy - manzo aubrac, formaggio comté, bacon croccante, condimento allo scalogno, rucola e salsa béarnaise	19,5
Le British - manzo di aubrac, formaggio cheddar, chutney di cipolle, lattuga di agnello e salsa savora alla senape	17,5
L'Auvergnat - aubrac beef, formaggio blu d'auvergne, cipolle caramellate e salsa di senape al miele	18

DOLCI

Il nostro team di pasticceri è in cucina tutte le mattine per preparare tutti i dessert, appena sfornati e assemblati per voi.

Brownie gelato alla nocciola e alla vaniglia	8,5
Tiramisù con caffè e amaretto	6,5
Cheesecake al lime e coulis di mango	8
Profiterole Grande - gelato italiano e salsa al cioccolato	9,5
Crème brûlée con pistacchio	7,5
Pizza Nutella - mandorle e nocciole tostate	10
Caffè MOKUS - tiramisù o panna cotta	5
Tè MOKUS - tiramisù o panna cotta	7,5

GELATO

Vaniglia o Cioccolato o Vaniglia/Cioccolato	6
<u>Guarnizione a scelta</u> : nocciole tostate • coulis di frutti rossi • • salsa al cioccolato	

COPPA DI GELATO

per 1 persona — 9 | per 4 persone — 18

Gianduja - gelato alla vaniglia, nutella, brownie, nocciole caramellate, gocce di cioccolato
Caramello - gelato alla vaniglia, salsa al caramello, biscotti al cioccolato, meringa
Fragoloso - gelato alla vaniglia, fragole fresche, biscotto, coulis di fragole, mandorle a scaglie