

# PRANZO

Dal lunedì al sabato dalle 12.00 alle 15.00

<b>Avocado toast prosciutto**:</b>	€ 6,00
avocado, uovo pochè, prosciutto cotto (o speck)	
<b>Toast**</b>	€ 4,00
<b>Pasta al burro</b> (formato del giorno)	€ 6,50

## MENU' CUCINA CON ACQUA € 8,50

- Avocado toast salmone\*\*:** salmone, uovo pochè, avocado
- Primo** del giorno (**Pasta** fresca artigianale)
- Polpette della nonna sugo e grana** con contorno a scelta
- Lasagne** zucca, salsiccia e provola
- Medaglioni di merluzzo** con contorno a scelta
- Pokè** con riso rosso e nero, ananas, gamberetti, mais tostato, broccoli al vapore, cavolo viola e salsa teryaki
- Pollo** in salsa teryaki e sesamo con riso
- Baccalà** mantecato con polenta

## CONTORNI € 3,50

- Patate fritte
- Spinaci burro e grana
- Insalata di cavolo e carote con salsa allo yogurt e senape
- Crudità di finocchi

\*In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asterisco risultano essere congelati/surgelati all'origine

\*\*Il prodotto da forno subisce un trattamento termico a -18° per preservare l'integrità e garantire la freschezza

## MENU' INSALATA CON ACQUA € 8,50

- Norvegese**  
misticanza, avocado, pomodorino, salmone affumicato e sesamo
- Caesar salad**  
misticanza, caesar dress, crostini, pollo, grana e bacon
- Nizzarda**  
misticanza, olive, pomodorino, uova, tonno e acciughe

## MENU' VEGANO CON ACQUA € 9,50

- Burger** di cannellini e pomodori secchi con contorno a scelta
- Vellutata** di verdure con crostini

## MENU' PADELLINO CON ACQUA € 7,50

- Marinara
- Margherita
- Prosciutto cotto
- Diavola
- Napoli
- Wurstel
- Vegetariana

## DOLCE DEL GIORNO € 2,00

# LUNCH

From Monday to Saturday from 12.00 to 15.00

<b>Avocado toast ham**:</b> avocado, poached egg, cooked ham (or speck)	€ 6,00
<b>Toast**</b>	€ 4,00
<b>Pasta with butter</b> (format of the day)	€ 6,50

## COOKING MENU WITH WATER € 8,50

**Avocado toast salmon\*\*:** salmon, poached egg, avocado

**First** of the day (fresh homemade **pasta**)

**Grandma's meatballs with gravy and grana** with side dish of your choice

**Lasagna** with pumpkin, sausage and provola

**Cod medallions** with a side dish of your choice

**Pokè** with red and black rice, pineapple, shrimp, toasted corn, steamed broccoli, purple cabbage and teryaki sauce

**Chicken** in teryaki and sesame sauce with rice

**Creamed cod** with polenta

## SIDE DISHES € 3,50

French fries

Spinach, butter and parmesan

Cabbage and carrot salad with yogurt and mustard sauce

Fennel crudité

\*Based on seasonality, the products indicated with an asterisk are be frozen/frozen at origin

\*\*The baked product undergoes a heat treatment at -18° to preserve integrity and guarantee freshness

## SALAD WITH WATER MENU

€ 8,50

### Norvegese

mixed salad, avocado, cherry tomato, smoked salmon and sesame

### Caesar salad

mixed salad, caesar dress, crostini, chicken, parmesan and bacon

### Nizzarda

mixed salad, olives, cherry tomatoes, eggs, tuna and anchovies

## VEGAN MENU WITH WATER

€ 9,50

**Burger** cannellini and dried tomato with a side dish of your choice

**Vegetable** soup with croutons

## PAN WITH WATER MENU

€ 7,50

Marinara pizza

Margherita pizza

Baked ham

Devil

Naples

Würstel

Vegetarian

## SWEET OF THE DAY

€ 2,00

# Qui trovi il menu vegano

MENU' CON ACQUA 9,50€

gaudenti  
1971

**Burger** di cannellini e pomodori secchi l  
con contorno a scelta

**Vellutata** di verdure con crostini

\*In base alla stagionalità, i prodotti indicati con asteriscano risultano essere congelati/surgelati all'origine