



*L'unico momento di felicità vero e'
quello in armonia con gli altri*



PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con pomodoro ciliegino e burrata

11

Strozzapreti alla norma con ricotta salata

10

Orecchiette con ragu' bianco al vin Santo e olive nere

11

Gnocchi al pesto di rucola con tonno marinato e
pomodorino

11

Lasagne al pesto con zucchine alla paprika e nocciole

10

PIATTI UNICI

Pollo al curry con riso basmati al cardamomo

13

Vitello tonnato con sedano croccante e fiori di capperi

14

Tagliata di manzo con cipolla caramellata, grana, rucola e
glassa di aceto

15,5

Tonno scottato con hummus di ceci e verdure al teriyaki

15,5

Gateau vegetariano con patate, provola, zucchine e
melanzane alla julienne

10

ZUPPE

Gazpacho andaluso con finocchio fresco, crema di basilico e ricotta salata

8,5

Crema tiepida di zucchine e menta con quinoa e sesamo

8,5

Arricchisci i tuoi piatti con:

Crostini di pane +1,5

Filetti di pollo +3,5

Gamberetti scottati +4,5

INSALATE GOURMET

CLOTILDE BOWL:

riso basmati e venere, salmone marinato al teriyaki, edamame, cavolo rosso, avocado, salsa yogurt e sesamo

14

NIZZARDA:

insalata mista, fagiolini, tonno, patate, uova, olive nere e pomodorini

12,5

CAESAR SALAD:

insalata romana, pollo grigliato, scaglie di grana,
pomodorini
crostini di pane e salsa caesar

12,5

MEDITERRANEA:

insalata mista, farro, feta greca, olive verdi,
pomodoro secco e polvere di capperi

10

CARNE SALADA:

carpaccio di carne salada, spinacino, burrata
e colatura di alici

13,5

PANINI E SNACKS

CLUB SANDWICH

pane in cassetta, prosciutto cotto,
uovo fritto, bacon, formaggio e lattuga, servito con
patatine

11

BURGER GOURMET

150gr di manzo, melanzane, pomodori passiti, stracciatella
e crema di basilico, servito con patatine

12

FOCACCIA GOURMET

pomodoro a concasse' al basilico fresco, crema di ricotta del caseificio BIO di Milano al limone, prosciutto crudo di Parma

11

PIADINA GOURMET

fesa di tacchino, caprino all'arancia, spinaino e noci, servita con patatine

9

PANINO MULTICEREALI

zucchine infornate, straciatella, pesto di basilico alle mandorle, pomodoro confit e menta, servito con patatine

9

DOLCI

—

tiramisu' agli amaretti

5

cheese cake ai frutti rossi

5

gelato alla crema con scaglie di cocco e salsa al cioccolato

5

Tagliata di frutta di stagione

5

LISTA ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

3 uova e prodotti a base di uova

4 pesce e prodotti a base di pesce

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

6 soia e prodotti a base di soia

7 latte e prodotti a base di latte

8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9 sedano e prodotti a base di sedano

10 senape e prodotti a base di senape

11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

14 molluschi e prodotti a base di molluschi

Spaghetti alla chitarra con pomodoro ciliegino e stracciatella (1-3-7)

Strozzapreti alla norma con ricotta salata (1-3-7)

Orecchiette con ragu' bianco al vin Santo e olive nere (1-3-7-9)

Gnocchi al pesto di rucola con tonno marinato (1-3-4-7-9-12)

Lasagne al pesto con zucchine alla paprika e nocciole (1-3-4-7-8)

Pollo al curry con riso basmati al cardamomo (1-3-5-7-8)

Vitello tonnato con sedano croccante e fiori di capperi (4-7-8-9)

Tagliata di manzo con cipolla caramellata, grana, rucola (3-7-9)

Tonno scottato con hummus di ceci e verdure al teriyaki (4-6-9-11)

Gateau vegetariano con patate, provola, zucchine e melanzane (3-7-9)

Gazpacho andaluso (7-9)

Crema tiepida di zucchine (3-7-9)

Crostini di pane (1)

Gamberetti scottati (4)

Clotilde Bowl (4-6-7-11)

Insalata Nizzarda (3-4)

Caesar Salad (1-6-8-11)

Insalata Mediterranea (1-7)

Carne Salada (4-7)

Club Sandwich (1-3-7)

Burger Gourmet (1-7)

Focaccia Gourmet (1-7)

Piadina Gourmet (1-7-8)

Panino Multicereali (1-8)

Tiramisu' agli amaretti (3-7-8)

Cheese cake ai frutti rossi (3-7)

Gelato alla crema con scaglie di cocco e cioccolato (3-7)

Tutti i piatti sono realizzati con prodotti acquistati freschi ed abbattuti a -18°C dopo nostra preparazione per mantenere integre le qualità organolettiche seguendo procedura HACCP.

La materia prima secondo disponibilità, potrebbe essere di origine surgelata, senza pregiudicare la qualità del prodotto. Il Pesce servito crudo o praticamente crudo è stato trattato secondo il reg.ce 853/04 allegato 3, sez --VII , cap 3 , lettera d, punto 3

