



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



PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con pomodoro ciliegino e straciatella

11

Lasagna con radicchio, gorgonzola e noci

10

Tagliatelle paglia e fieno con ragu' bianco di salsiccia, funghi e timo

11

Gnocchi di patate con zucca e cacioricotta

10

Strigoli con tonno, pomodorini, olive e mollica di pane

11

PIATTI UNICI

Pollo alle mandorle con salsa teriyaki, porri fritti e riso Roz

13

Tagliata di manzo al pepe verde con carote e topinanbur al forno

15

Cotoletta di tacchino alle arachidi con patate alla paprika

14

Trancio di Salmone, patate schiacciate al prezzemolo, granella di pistacchio e yogurt

15

Parmigiana di melanzane con ciliegine affumicate e basilico croccante

11

ZUPPE

Crema di lenticchie rosse con ceci croccanti e basilico

9

Crema di zucca e patate con zenzero e chips di topinambur

9

Minestrone di verdure con quenelle di caprino

10

Arricchisci i tuoi piatti con:

Crostini di pane +1

Filetti di pollo +3

gamberetti scottati +4

INSALATE GOURMET

**Insalata di lattuga romana, scaglie di grana, pomodorini, crostini,
semi misti, barbabietola croccante e salsa caesar**

11

CLOTILDE BOWL

**riso, gamberetti, guacamole, semi misti, germogli di soia,
salmone affumicato, salsa agrodolce, cavolo viola**

14

Insalata mista con straccetti di pollo alla senape

11

**SICILIANA: rucola, finocchi, arancia, sgombro, olive schiacciate,
melograno e pistacchio**

11

PANINI E SNACKS

CLUB SANDWICH

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

11

BURGER GOURMET

150gr di manzo, cipolla caramellata, bacon croccante, pomodoro passito, cheddar stravecchio e senape antica, servito con patatine e insalatina

12

FOCACCIA GOURMET

prosciutto cotto, funghi, pomodori passiti e stracciatella

11

PIADINA GOURMET crudo, cime di rapa e squaquarone

10

PANINO MULTICEREALI

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

9

DOLCI

tiramisu' agli amaretti

5

cheese cake ai frutti rossi

5

Tarte Tatin di mele

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)

Lasagna con radicchio, gorgonzola e noci (1-3-5-7-8)

Tagliatelle paglia e fieno (1-3-9-12)

Gnocchi di patate con zucca e caciocotta (1-3-7)

Strigoli al tonno (1-3-4)

Pollo alle mandorle (1-5-6-7-8)

Tagliata di manzo al pepe verde (7-10)

Cotoletta di tacchino (1-3-5-7-8)

Trancio di Salmone (4-7-8)

Parmigiana di melanzane (1-7)

Crema di lenticchie rosse (1-5-13)

Crema di zucca e patate (1)

Minestrone di verdure (6-7)

Insalata di lattuga romana (1-3-5-7-11)

Clotilde Bowl (1-2-4-5-6-11)

Insalata con straccetti di pollo alla senape (10)

Siciliana rucola, finocchi, arancia, sgombro (4-8)

Club Sandwich (1-3-7)

Burger Gourmet (1-3-7-10)

Focaccia gourmet (1-7)

Piadina gourmet (1-7)

Panino Multicereali (1-8)

Tiramisu' agli amaretti (3-7-8)

Cheese cake ai frutti rossi (3-7)

Tarte Tatin (1-3-7)

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

