

MENU

PRANZO



OPIFICIO⁴¹

LABORATORIO DEL GUSTO



BEVANDE

ACQUA 0,5 L	1
ACQUA 1 L	2,50
SUCCHI	2,50
SODATI	2,50
SODATI BIO	3
COCKTAIL BASE	7
SPRITZ	6
CALICE PROSECCO	3
CALICE VINO	4
CALICE VALDOBBIADENE	5
CALICE FRANCIACORTA	7
BIRRA	3
BIRRA ARTIGIANALE	6
MEZZO AMARO	2,50
AMARO INTERO	3,50

AL VOLO

UOVA STRAPAZZATE	9
------------------	---

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE	9
------------------------	---

OMELETTE	9
----------	---

AVOCADO TOAST	9
---------------	---

EXTRA	1
-------	---

POKE	DA 9
in base alla disponibilità stagionale	

INSALATA	DA 9
in base alla disponibilità stagionale	



17

CARPACCI

CARPACCIO SERVITO CON PINS A STRISCE

SALMONE 12

salmone affumicato, olio extravergine d’oliva, yogurt greco al limone e aneto

BRESAOLA 12

bresaola, olio extravergine d’oliva, limone, rucola, scaglie di grana, aceto balsamico

BLACK ANGUS 12

black angus, olio extravergine d’oliva, limone, rucola, scaglie di grana

PASTRAMI 12

pastrami, olio extravergine d’oliva, pepe, cipolla rossa caramellata, finocchi e arance

VERDURE MARINATE E 10

MANDORLE A FILETTI TOSTATE

zucchine o melanzane, olio extravergine d’oliva, sale, pepe, aceto, limone

CARPACCIO DI CRUDO 10

con aggiunta di bufala campana 1 CAD



COPERTO

1,50

ALLERGENI: PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI
SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE
ALLERGIE O INTOLLERANZE, SI INVITA LA GENTILE
CLIENTELA A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
PER CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI.

OPIFICIO₄₁

LABORATORIO DEL GUSTO