

**ANTIPASTI E INALATE**

starters and salads

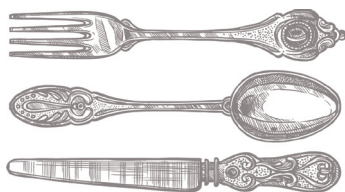
**Insalata di avocado, rucola, pomodorini, noci** 10  
e riduzione di aceto balsamico, *avocado salad with rocket, cherry tomatoes, walnuts and balsamic vinegar*

**Carciofo alla giudia** con crema di pecorino e 10  
crostini alla parika, *Giudia Artichokes with pecorino cheese cream*

**Puntarelle alla romana con salmone Gravlax** 12  
marinato alla barbabietola *Roman style puntarelle salad with salmon gravlax in a red beet marinade*

**Crocchette di ceci con crudo di Parma e** 10  
Tzaziki *chickpeas croquettes, parma ham, tzaziki*

**Polpette di melanzane** salsa di pomodoro, 10  
rucola e verdurini *aubergines balls, rugola and tomato sauce*

**PANINI**

burgers

**Necci Cheeseburger** con patate fritte artigianali 16  
*cheeseburger with homemade potatoes wedges*

**Burger vegetariano** con patate fritte artigianali 15  
*vegy burger with homemade potatoes wedges*

**FORMULA BRUNCH**

brunch combo

**Bacon croccante, uova strapazzate + patate al** 24  
al forno + english muffin + pancakes  
+ mimosa (*spremuta di arancia e prosecco*)  
*crunchy bacon + scrambled eggs + baked potatoes + english muffin + pancakes + mimosa cocktail*  
(orange juice and prosecco)

**PRIMI**

pasta

**Vellutata di zucca con semi di zucca tostati** 10  
*pumpkin velouté with pumpkin seeds*

**Bucatini all'amatriciana** con guanciale umbro 11  
*bucatini with pork cheek, pecorino cheese, tomato*

**Pappardelle con ragù di cinghiale di Norcia** 13  
pappardelle fatte in casa con farina molino pasini  
*home made pappardelle with wild boar ragù*

**Strascinati con carciofi, fave e pecorino** 12  
pasta fatta in casa con grano saraceno *buckwheat*  
*home made pasta with artichokes, broad beans and pecorino cheese*

**Linguine, alice fresche, uvetta, pinoli** 14  
e finocchietto selvatico *linguine with fresh anchovies raisins, pine nuts and wild fennel*

**SECONDI**

mains

**Pollo alla senape** con riso basmati e mandorle 16  
tostate *mustard chicken with rice and almonds*

**Trancio di salmone alla piastra** in semi di 17  
chia con scarola, uvetta e salsa di prugne *grilled*  
*salmon in chia seeds with escarole and rasins*

**Filetto di rombo con patate, carciofi** 18  
e pomodorini semi dried *turbot fish fillet with potatoes, artichokes and semi dried tomatoes*

**Tagliata di fassona piemontese** con cicoria 22  
ripassata *sliced beef steak with spicy chicory*

**Schnitzel di pollo** con patate fritte artigianali 16  
e salsa tartara fatta in casa *breaded chicken with home made potato wedges and tartare sauce*

**FORMULA PRANZO**

lunch combo

**Primo della tradizione (amatriciana, gricia,** 14  
**cacio e pepe o arrabbiata) + analcolico + caffè**  
*roman pasta (amatriciana or gricia or cacio e pepe or arrabbiata + soda + coffee*

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%. Cestino di pane artigianale: €2,5 \*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzia del mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati. Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Attenzione, cibi e bevande vengono manipolati in ambienti potenzialmente contaminati con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano e sesamo.