

Lunch MENU



ANTIPASTI

Peperoni arrosto con acciuga del Cantabrico, burrata d'Andria
e terra di olive taggiasche **€17**

(1, 3, 4)

Panzanella, giardiniera di verdure dell'orto, pesto di basilico
e formaggio fresco primo sale **€18**

(1, 5, 7)

Insalatona Aquaromana con Misticanza fresca, pomodorini, cetrioli e carote
dell'orto, frutta secca, salsa dressing ai lamponi ed una proteina a scelta:
petto di pollo alla piastra, tonno all'olio di oliva, uova sode **€18**

(1, 2, 5, 6)

Tagliere di salumi e formaggi locali **€24**

(4)

PRIMI

Primi romani della tradizione con pasta fresca fatta a mano a scelta tra:
Cacio e pepe • Amatriciana • Carbonara • Gricia **€16**

(1, 2, 5)

SECONDI

Pescato del giorno con verdure dell'orto di Vigna Caio **€26**

(3)

Hamburger di Angus con bun artigianale, pomodoro, insalata dell'orto di Vigna Caio,
Asiago DOP, guanciale amatriciano e maionese fatta in casa
accompagnata da patate fritte con buccia **€20**

(1, 2, 4, 8)

DESSERT

Tagliata di Frutta Fresca

Un mix colorato di frutta di stagione **€10**

Gelato Artigianale **€10**

(1, 2, 3, 5, 6)

PANE ARTIGIANLE

Pane artigianale (1) - Cestino pane extra **€4**

Legenda Allergeni:

1. Glutine - 2. Uova - 3. Pesce - 4. Arachidi
5. Latte - 6. Frutta a guscio - 7. Sedano - 8. Sesamo

*Nel rispetto delle procedure HACCP
e del Regolamento UE 1169/2011, si informa che
i piatti potrebbero contenere tracce di allergeni.
Il pesce crudo è trattato tramite bonifica
preventiva e alcune materie prime
potrebbero essere congelate all'origine.*