



Menu Take away - 09/05/2020

Polenta frita - € 4

Tapioca (perle di manioca con formaggio) - € 5

Zeppola salata all'alga nori - € 4

Il pane di Alessandro (Taglio) per Luogo Divino - € 9,00 pagnotta da 1,3kg

Prosciutto Crudo sardo stagionato - € 3,80 /hg

Prosciutto di Cormons D'Osvaldo - € 4,00 /hg

Selezione di Formaggi - Filrouge

Robiola di Roccaverano DOP (Presidio Slow Food) / Italia - 300gr. - € 10

Saint Nectaire Fermier AOP / Francia - € 3,30 /hg

Monte Veronese DOP 24 mesi (Presidio Slow Food) / Italia - € 3,60 /hg

Shropshire PDO Blue / Inghilterra - € 4,00 /hg

Tramezzino Divino - € 8

(pane, gamberi, sedano, hondashi sourcream, melanzana confit, mandorle tostate, pepe bianco, erba cipolina)

Pork panino - € 9

(pane, costine di maiale*, maionese piccante, cipolla marinata, insalata)

Welcome summer salad - € 7

(quinoa, patate violet queen, carote, zucchine, nocciola, uvetta, vinaigrete, menta, curcuma)

Goodbye autumm salad - € 8

(lenticchie corallo, cipolla caramellata, peperoni verdi arrostiti, pistacchio, capperi, senape, aceto di jerez)

Baciamisù: crema al mascarpone, caffè e bacio di dama- € 5

*Alcuni ingredienti, dopo essere stati preparati, potrebbero essere abbattuti per la corretta conservazione degli stessi nel rispetto delle normative vigenti". Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette, siete invitati a rivolgersi al personale. ** Prodotti acquistati congelati