

LUNCH MENU

ANTIPASTI | STARTERS

- CARCIOFI FRESCHI, MELOGRANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E VINAIGRETTE AL LIMONE** 
Fresh Artichokes, Pomegranate, Parmigiano Chips, Lemon Vinaigrette € 12,00
- RAVIOLI GYOZA DI GAMBERI ALLA PIASTRA CON SALSA TERIYAKI E SAKURA**  
Grilled Shrimp Gyoza with Teriyaki Sauce and Sakura € 10,00
- CHEESECAKE DI TONNO FRESCO, STRACCIATELLA E TARALLI TOSTATI**   
Fresh Tuna Cheesecake, Stracciatella Cheese and Toasted Taralli € 14,00
- MAGATELLO DI VITELLO ARROSTO CON BAGNETTO VERDE ALLA PIEMONTESE**   
Veal Roasted Magatello with Piedmontese Green Sauce € 11,00



PRIMI | PASTA

- PENNETTE INTEGRALI CON VERDURE DI STAGIONE, DATTERINIE SCAGLIE DI PARMIGIANO**  
Whole grain Pennette with Seasonal Vegetables, Grape Tomatoes and Parmigiano Chips € 13,00
- TAGLIOLINI CACIO E PEPE CON GAMBERI DI MAZZARA E LIME**    
Cacio e Pepe Tagliolini with Mazzara Shrimp and Lime € 15,00
- TAGLIATELLE FRESCHE CON RAGÙ DI SALSICCIA E PECORINO ROMANO**   
Fresh Tagliatelle with Sausage Ragù and Pecorino Romano € 14,00

SECONDI | MAIN

- PARMIGIANA DI MELANZANE**  
Eggplant Parmigiana € 16,00
- TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI E PAK CHOI** 
Fresh Grilled Swordfish with Artichokes and Pak Choi € 24,00
- OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLA MILANESE E GREMOLADA** 
Veal Ossobuco, Risotto Milanese, Gremolada € 26,00

INSALATE | SALADS

- SUPER FOOD: SPINACINO, MELOGRANO, AVOCADO, QUINOA BICOLORE, NOCI TOSTATE E FETA** 
Super Food: Baby Spinach, Pomegranate, Avocado, Bicolor Quinoa, Roasted Walnuts and Feta Cheese € 14,00
- POKÉ CON RISO BASMATI, TONNO FRESCO, CAROTE, CETRIOLI, EDAMAME, WAKAME, AVOCADO** 
Poké: Basmati Rice, Fresh Tuna, Carrots, Cucumber, Edamame, Wakame, Avocado € 15,00

ALLERGENI | ALLERGENS



ASPRIA

