

# II PAUSE ▶


## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses




		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 trofie, carote e cavolini di bruxelles*	Trofie pasta with carrots and Brussels sprouts*	1-7-8-12	€ 5,00
 penne integrali all'amatriciana	whole-wheat penne pasta with amatriciana sauce	1	€ 5,00
 crema di zucca*	cream of pumpkin*	7-9	€ 4,00
 minestra di maltagliati, ceci e castagne*	Soup with maltagliati pasta, chickpeas and chestnuts*	1-3	€ 4,00

#### secondi piatti / main courses

bocconcini di pollo all'arancia e zenzero	Chicken bites with orange and ginger		€ 6,00
filetto di merluzzo, cavolfiore e pesto di pomodorini secchi*	Fillet of cod, cauliflower and sun-dried tomato pesto *	4-8	€ 6,00
 frittata di champignon*	omelette with mushrooms*	1-3-7	€ 6,00

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	Roast potatoes*		€ 3,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 3,50
 radicchio all'arancia e uvetta	radicchio with orange and raisins		€ 3,50
 champignon trifolati	button mushrooms with garlic and parsley	12	€ 3,50





 maiale pork  vegetariano vegetarian  allergeni (vedere tabella esposta) allergens (see the list on display) \* Alimento surgelato (in tutto o in parte) Frozen food (entirely or in part)

# LUNEDÌ 19 OTTOBRE

Orari di apertura: 12:30 - 14:30 / Opening hours: 12:30 pm - 2:30 pm

### isola piatti freddi / cold cut island

#### isola insalate / salad island

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 insalata mista	mixed salad		€ 4,00
 formaggi	cheese	7	€ 5,00
 prosciutto crudo di parma dop	parma ham PDO		€ 5,00
bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 5,00
 belga al gorgonzola, mele e noci	endives with gorgonzola, apples and walnuts	7-8-12	€ 5,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca	fresh fruit		€ 2,00
macedonia	fruit salad		€ 3,50
torta di meringa e limone	lemon meringue pie	1-3-7	€ 3,50
ricotta al caffè	ricotta with coffee	7	€ 3,50
yogurt (bianco, alla frutta e light)	yogurt (plain, fruit and light)	7	€ 2,00

#### bevande / beverages

birra o bicchiere di vino	beer or glass of wine	12	€ 3,50
bevande in lattina	soft drink		€ 3,50





Il pane e l'acqua sono offerti da Pause / Bread and water are offered by Pause

# II PAUSE ▶



## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 risotto al radicchio con broccoli e speck*	<i>Radicchio risotto with broccoli and speck*</i>	7-9-12	€ 5,00
 sedani con zenzero e mandorle	<i>Sedani pasta with ginger and almonds</i>	1-8	€ 5,00
 crema di porri e sedano rapa	<i>cream of leek and celeriac</i>	9-12	€ 4,00
 minestra di funghi e fagioli*	<i>soup with mushrooms and beans*</i>	1-9	€ 4,00

#### secondi piatti / main courses

 salsiccia e broccoli*	<i>sausage with broccoli*</i>	1-12	€ 6,00
filetto di halibut croccante alle mandorle, salsa all'arancia*	<i>Fillet of halibut with crisp almonds and orange sauce*</i>	1-4-8	€ 6,00
 flan di patate e cavolfiore al brie*	<i>potato and cauliflower bake with brie*</i>	1-3-7	€ 6,00

#### contorni / side dishes




 patate al forno*	<i>Roast potatoes*</i>		€ 3,50
riso basmati	<i>basmati rice</i>		€ 3,50
 belga con ceci e olive	<i>Endives with chickpeas and olives</i>		€ 3,50
 ortaggi in salsa di zucca	<i>garden vegetables with pumpkin sauce</i>		€ 3,50

# MARTEDÌ 20 OTTOBRE


Orari di apertura: 12:30 - 14:30 / Opening hours: 12:30 pm - 2:30 pm

### isola piatti freddi / cold cut island

#### isola insalate / salad island

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 insalata mista	<i>mixed salad</i>		€ 4,00
 formaggi	<i>cheese</i>	7	€ 5,00
 prosciutto crudo di parma dop	<i>parma ham PDO</i>		€ 5,00
bresaola	<i>air-cured beef (bresaola)</i>		€ 5,00
straccetti di tacchino al sesamo*	<i>turkey strips with sesame*</i>	1-6-7-9-11-12	€ 5,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca	<i>fresh fruit</i>		€ 2,00
macedonia	<i>fruit salad</i>		€ 3,50
tiramisù al pistacchio	<i>tiramisu with pistacchio</i>	1-3-7-8-12	€ 3,50
 plumcake alla zucca	<i>cake with pumpkin</i>	1-3-7	€ 3,50
yogurt (bianco, alla frutta e light)	<i>yogurt (plain, fruit and light)</i>	7	€ 2,00

#### bevande / beverages





birra o bicchiere di vino	<i>beer or glass of wine</i>	12	€ 3,50
bevande in lattina	<i>soft drink</i>		€ 3,50

# II PAUSE ▶


## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses




		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 lasagnetta, zucca, provola e pancetta*	Lasagne with pumpkin, provola cheese and bacon*	1-3-7	€ 5,00
 orecchiette, crema di ceci e funghi*	orecchiette pasta with cream of chickpeas and mushrooms*	1	€ 5,00
 crema alle erbe con patate allo zafferano	herb cream with saffron potatoes		€ 4,00
 minestra di verza e croste di parmigiano	soup with cabbage and parmigiano rinds	7-9	€ 4,00

#### secondi piatti / main courses

spezzatino di manzo alle mandorle e curry*	beef stew with almonds and curry*	8-9	€ 6,00
filetto di salmone con broccoli e noci*	fillet of salmon with baby broccoli and walnuts*	4-8	€ 6,00
 farinata di ceci con zucca e parmigiano*	Farinata chickpea flatbread with pumpkin and Parmigiano*	7	€ 6,00

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	Roast potatoes*		€ 3,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 3,50
 carote marinate al balsamico	Carrots marinated in balsamic vinegar	9-10-12	€ 3,50
 gratin misto di verdure*	mixed vegetable gratin*	1-7	€ 3,50





 maiale pork  vegetarian  allergeni (vedere tabella esposta) allergens (see the list on display) \* Alimento surgelato (in tutto o in parte) Frozen food (entirely or in part)

# MERCOLEDÌ 21 OTTOBRE



Orari di apertura: 12:30 - 14:30 / Opening hours: 12:30 pm - 2:30 pm

### isola piatti freddi / cold cut island

#### isola insalate / salad island

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 insalata mista	mixed salad		€ 4,00
 formaggi	cheese	7	€ 5,00
 prosciutto crudo di parma dop	parma ham PDO		€ 5,00
bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 5,00
 mozzarella e pompelmo e panna acida	Mozzarella and grapefruit with sour cream	1-7-8	€ 5,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca	fresh fruit		€ 2,00
macedonia	fruit salad		€ 3,50
 frangipane al cioccolato con zenzero e pere	Chocolate frangipane tart with ginger and pears	1-3-7-8	€ 3,50
 cheesecake di ricotta e cachi	cheesecake with ricotta and persimmon	1-3-7-8	€ 3,50
yogurt (bianco, alla frutta e light)	yogurt (plain, fruit and light)	7	€ 2,00

#### bevande / beverages

birra o bicchiere di vino	beer or glass of wine	12	€ 3,50
bevande in lattina	soft drink		€ 3,50

Il pane e l'acqua sono offerti da Pause / Bread and water are offered by Pause






# II PAUSE ▶


## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
	spaghetti alla puttanesca	1-4	€ 5,00
	penne con verza, patate e fontina	1-7	€ 5,00
	crema di lattuga	1-7	€ 4,00
	zuppa di cavoletti di bruxelles*	1-8	€ 4,00

#### secondi piatti / main courses

	straccetti di tacchino, cipolla, uvetta e balsamico	12	€ 6,00
	filetto di branzino, carciofi e patate*	1-4	€ 6,00
	sfogliatina al tomino e cipolla caramellata*	1-3-7-10	€ 6,00

#### contorni / side dishes

	patate al forno*		€ 3,50
	riso basmati		€ 3,50
	sedano rapa con senape e peperoncino	10	€ 3,50
	gratin di cavolo e porri	1-8-10	€ 3,50





 maiale / pork    vegetariano / vegetarian    allergeni (vedere tabella esposta) / allergens (see the list on display)   \* Alimento surgelato (in tutto o in parte) / Frozen food (entirely or in part)

# GIOVEDÌ 22 OTTOBRE


Orari di apertura: 12:30 - 14:30 / Opening hours: 12:30 pm - 2:30 pm

### isola piatti freddi / cold cut island

#### isola insalate / salad island

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
	insalata mista		€ 4,00
	formaggi	7	€ 5,00
	prosciutto crudo di parma dop		€ 5,00
	bresaola		€ 5,00
	insalata di cannellini, arancia, robiola e cipolle glassate	1-7-12	€ 5,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

	frutta fresca		€ 2,00
	macedonia		€ 3,50
	spuma di pere, crumble al cacao, caramello	1-7-8	€ 3,50
	torta di mele	1-3-7	€ 3,50
	yogurt (bianco, alla frutta e light)	7	€ 2,00

#### bevande / beverages

	birra o bicchiere di vino	12	€ 3,50
	bevande in lattina		€ 3,50

Il pane e l'acqua sono offerti da Pause / Bread and water are offered by Pause

# II PAUSE ▶



## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses


		Allergeni Allergens	Prezzo Price
gnocchi, seppie e broccoletti*	Gnocchi with cuttlefish and baby broccoli*	1-3-9-12-14	€ 5,00
 mezze maniche al sugo cremoso di cavolo e limone	mezze maniche pasta with creamy cabbage and lemon sauce	1-7	€ 5,00
 vellutata di cavolfiore e zucca con salvia*	Cream of cauliflower and pumpkin with sage*	9-12	€ 4,00
 minestra di sedano rapa, cavolo nero, orzo e mela	Soup with celeriac, Tuscan kale, barley and apple	1-9	€ 4,00

#### secondi piatti / main courses

 lonza di maiale al radicchio e gorgonzola	Pork loin with radicchio and gorgonzola	1-7-12	€ 6,00
baccalà, crema di ceci, olio al rosmarino*	salt cod with cream of chickpeas and rosemary*	1-4	€ 6,00
 crocchette di fagioli e barbabietola, salsa al sesamo*	Bean and beetroot croquettes with sesame sauce*	1-3-11	€ 6,00

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	Roast potatoes*		€ 3,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 3,50
 zucca, patate, indivia	Pumpkin, potatoes and endives	10-12	€ 3,50
 cavolfiore, zafferano e mandorle	cauliflower, saffron and almonds	7-8	€ 3,50




 maiale pork  vegetariano vegetarian  allergeni (vedere tabella esposta) allergens (see the list on display) \* Alimento surgelato (in tutto o in parte) Frozen food (entirely or in part)

# VENERDÌ 23 OTTOBRE


Orari di apertura: 12:30 - 14:30 / Opening hours: 12:30 pm - 2:30 pm

### isola piatti freddi / cold cut island

#### isola insalate / salad island

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 insalata mista	mixed salad		€ 4,00
 formaggi	cheese	7	€ 5,00
 prosciutto crudo di parma dop	parma ham PDO		€ 5,00
bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 5,00
patate alla curcuma e salmone allo zenzero*	potatoes with turmeric and salmon with ginger*	4-7-12	€ 5,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca	fresh fruit		€ 2,00
macedonia	fruit salad		€ 3,50
torta saracena	buckwheat cake	1-3-7-8	€ 3,50
 crema catalana al rosmarino	Crema Catalana with rosemary	3-7	€ 3,50
yogurt (bianco, alla frutta e light)	yogurt (plain, fruit and light)	7	€ 2,00

#### bevande / beverages

birra o bicchiere di vino	beer or glass of wine	12	€ 3,50
bevande in lattina	soft drink		€ 3,50

Il pane e l'acqua sono offerti da Pause / Bread and water are offered by Pause