





# II PAUSE ▶



## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 orecchiette, aglio, olio, peperoncino e crema di parmigiano	orecchiette pasta, garlic, oil, chilli and Parmigiano Reggiano cheese	1-7	€ 6,50
 pasta al pomodoro	pasta with tomato	1	€ 6,00
 pasta al ragù*	pasta with ragout*	1-9-12	€ 6,50
 minestra di orzo e asparagi*	soup with barley and asparagus*	1-9	€ 5,00

#### secondi piatti / main courses

 arrosto di lonza, purea di cannellini	roast pork loin, white bean purée	12	€ 8,50
filetto di merluzzo con olive e cavolini di bruxelles*	fillet of cod with olives and brussels sprouts*	4	€ 8,50
 frittata con feta e pomodorini secchi	omelette with feta cheese and sun-dried cherry tomatoes	3-7-8-12	€ 7,50

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 4,00
 cavolini gratinati, fontina, noci*	Brussels sprouts au gratin with fontina cheese and walnuts *	7-8	€ 4,50
 carote alla maggiorana	carrots with marjoram	12	€ 4,50




 maiale pork  vegetariano vegetarian  vegano vegan  allergeni (vedere tabella esposta) allergens (see the list on display)

# LUNEDÌ 20 MARZO




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		€ 4,50
insalata mista con proteine	mixed salad with proteins		€ 6,00
 formaggi	cheese	7	€ 7,00
 prosciutto crudo di Parma DOP	Parma ham PDO		€ 7,00
bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 7,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca di stagione (intera)	whole fresh seasonal fruit		€ 2,00
frutta fresca di stagione (tagliata o in bicchiere)	fresh seasonal fruit (sliced or in the glass)		€ 3,00
 crostata alla confettura	jam tart	1-3-7	€ 4,50
 torta di ricotta e uvetta	ricotta and sultana cake	1-3-7-12	€ 4,50
 cheesecake cocco e barbabietola	coconut and beetroot cheesecake	1-3-7	€ 4,50
yogurt bianco	yogurt	7	€ 2,50

#### bevande / beverages

birra	beer	1	€ 4,00
calice di vino	glass of wine	12	€ 5,00
bevanda analcolica in lattina	soft drink		€ 3,00

\* Alimento surgelato (in tutto o in parte)  
Frozen food (entirely or in part)

supplemento alla consumazione (acqua e/o pane) € 1,00  
surcharge on consumption (water and/or bread) € 1,00

# II PAUSE ▶




## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island



#### primi piatti / first courses

Allergeni  
Allergens !




Prezzo  
Price

	risotto, taleggio, bresaola e gremolata al timo	Risotto with taleggio cheese, bresaola and thyme gremolata sauce	7-9	€ 6,50
	pasta al pomodoro	pasta with tomato	1	€ 6,00
	pasta e salsiccia	pasta and sausage	1-7-12	€ 6,50
	vellutata di finocchi e pomodori arrostiti*	cream of fennel and roast tomatoes*	9	€ 5,00

#### secondi piatti / main courses

	arrosto di lonza, purea di cannellini	roast pork loin, white bean purée	12	€ 8,50
	quiche con patate e salmone*	Salmon and potato quiche*	1-3-4-7	€ 8,50
	frittata con feta e pomodorini secchi	omelette with feta cheese and sun-dried cherry tomatoes	3-7-8-12	€ 7,50

#### contorni / side dishes

	patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
	riso basmati	basmati rice		€ 4,00
	caponatina di carciofi*	stewed artichokes*	9-12	€ 4,50
	radicchio all'arancia e uvetta	radicchio with orange and raisins		€ 4,50

 maiale / pork  vegetariano / vegetarian  vegano / vegan  allergeni (vedere tabella esposta) / allergens (see the list on display)

# MARTEDÌ 21 MARZO




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		€ 4,50
	insalata mista con proteine	mixed salad with proteins		€ 6,00
	formaggi	cheese	7	€ 7,00
	prosciutto crudo di Parma DOP	Parma ham PDO		€ 7,00
	bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 7,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

	frutta fresca di stagione (intera)	whole fresh seasonal fruit		€ 2,00
	frutta fresca di stagione (tagliata o in bicchiere)	fresh seasonal fruit (sliced or in the glass)		€ 3,00
	crostata alla confettura	jam tart	1-3-7	€ 4,50
	torta di ricotta e uvetta	ricotta and sultana cake	1-3-7-12	€ 4,50
	cheesecake cocco e barbabietola	coconut and beetroot cheesecake	1-3-7	€ 4,50
	yogurt bianco	yogurt	7	€ 2,50

#### bevande / beverages

	birra	beer	1	€ 4,00
	calice di vino	glass of wine	12	€ 5,00
	bevanda analcolica in lattina	soft drink		€ 3,00

\* Alimento surgelato (in tutto o in parte)  
Frozen food (entirely or in part)





supplemento alla consumazione (acqua e/o pane) € 1,00  
surcharge on consumption (water and/or bread) € 1,00

# II PAUSE ▶


## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 lasagnetta verde con gli champignon*	green lasagna with mushrooms*	1-3-7	€ 6,50
 pasta al pomodoro	pasta with tomato	1	€ 6,00
 pasta al ragù*	pasta with ragout*	1-9-12	€ 6,50
 vellutata di finocchi e pomodori arrostiti*	cream of fennel and roast tomatoes*	9	€ 5,00

#### secondi piatti / main courses

petto di pollo alla puttanesca	chicken breast with olive and anchovy sauce		€ 8,50
filetto di branzino, carciofi croccanti al timo*	fillet of bass with crispy artichokes flavoured with thyme*	4-12	€ 8,50
 polpette di verdure, salsa di yogurt al curry*	vegetable balls with curry yogurt sauce*	1-3-7	€ 7,50

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 4,00
 finocchi in umido con i capperi*	stewed fennel with capers*	8	€ 4,50
 champignon e patate trifolati*	sautéed button mushrooms and potatoes*		€ 4,50




 maiale pork  vegetariano vegetarian  vegano vegan  allergeni (vedere tabella esposta) allergens (see the list on display)

# MERCOLEDÌ 22 MARZO




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		€ 4,50
insalata mista con proteine	mixed salad with proteins		€ 6,00
 formaggi	cheese	7	€ 7,00
 prosciutto crudo di Parma DOP	Parma ham PDO		€ 7,00
bresaola	air-cured beef (bresaola)		€ 7,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca di stagione (intera)	whole fresh seasonal fruit		€ 2,00
frutta fresca di stagione (tagliata o in bicchiere)	fresh seasonal fruit (sliced or in the glass)		€ 3,00
 crostata alla confettura	jam tart	1-3-7	€ 4,50
 torta di ricotta e uvetta	ricotta and sultana cake	1-3-7-12	€ 4,50
 cheesecake cocco e barbabietola	coconut and beetroot cheesecake	1-3-7	€ 4,50
yogurt bianco	yogurt	7	€ 2,50

#### bevande / beverages

birra	beer	1	€ 4,00
calice di vino	glass of wine	12	€ 5,00
bevanda analcolica in lattina	soft drink		€ 3,00

\* Alimento surgelato (in tutto o in parte)  
Frozen food (entirely or in part)

supplemento alla consumazione (acqua e/o pane) € 1,00  
surcharge on consumption (water and/or bread) € 1,00







# II PAUSE ▶



## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 conchiglie, fagioli, salsiccia piccante e olive	<i>pasta shells with beans, spicy sausage and olives</i>	1-12	€ 6,50
 pasta al pomodoro	<i>pasta with tomato</i>	1	€ 6,00
 pasta e salsiccia	<i>pasta and sausage</i>	1-7-12	€ 6,50
 crema di porri e patate al balsamico	<i>cream of leek and potato with balsamic vinegar</i>	7-12	€ 5,00

#### secondi piatti / main courses

 tramezzino di manzo e prosciutto	<i>beef and ham sandwich</i>	1-3-7	€ 8,50
filetto di scorfano, purè di sedano rapa al prezzemolo*	<i>Fillet of scorpionfish with celeriac purée with parsley*</i>	4-12	€ 8,50
 pasticcio di broccoli, patate e provola*	<i>broccoli, potato and provola cheese bake*</i>	1-3-7	€ 7,50

#### contorni / side dishes

 patate al forno*	<i>roast potatoes*</i>		€ 4,50
riso basmati	<i>basmati rice</i>		€ 4,00
 cavolfiore con zenzero, limone e curry*	<i>cauliflower with ginger, lemon and curry*</i>		€ 4,50
 sedano rapa e carote arrosto	<i>roast celeriac and carrots</i>	9	€ 4,50




 maiale / pork  vegetariano / vegetarian  vegano / vegan  allergeni (vedere tabella esposta) / allergens (see the list on display)

# GIOVEDÌ 23 MARZO




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>		€ 4,50
insalata mista con proteine	<i>mixed salad with proteins</i>		€ 6,00
 formaggi	<i>cheese</i>	7	€ 7,00
 prosciutto crudo di Parma DOP	<i>Parma ham PDO</i>		€ 7,00
bresaola	<i>air-cured beef (bresaola)</i>		€ 7,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

frutta fresca di stagione (intera)	<i>whole fresh seasonal fruit</i>		€ 2,00
frutta fresca di stagione (tagliata o in bicchiere)	<i>fresh seasonal fruit (sliced or in the glass)</i>		€ 3,00
 crostata alla confettura	<i>jam tart</i>	1-3-7	€ 4,50
 torta di ricotta e uvetta	<i>ricotta and sultana cake</i>	1-3-7-12	€ 4,50
 cheesecake cocco e barbabietola	<i>coconut and beetroot cheesecake</i>	1-3-7	€ 4,50
yogurt bianco	<i>yogurt</i>	7	€ 2,50

#### bevande / beverages

birra	<i>beer</i>	1	€ 4,00
calice di vino	<i>glass of wine</i>	12	€ 5,00
bevanda analcolica in lattina	<i>soft drink</i>		€ 3,00

\* Alimento surgelato (in tutto o in parte)  
Frozen food (entirely or in part)




supplemento alla consumazione (acqua e/o pane) € 1,00  
surcharge on consumption (water and/or bread) € 1,00

# II PAUSE ▶



## ATELIER DEI SAPORI

### isola piatti caldi / hot cut island




#### primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
	spaghetti, cozze e asparagi*	1-14	€ 6,50
	pasta al pomodoro	1	€ 6,00
	pasta al ragù*	1-9-12	€ 6,50
	crema di porri e patate al balsamico	7-12	€ 5,00

#### secondi piatti / main courses

	salsiccia, patate e funghi*	8	€ 8,50
	baccalà alla vicentina*	1-4-7	€ 8,50
	flan di asparagi e carote*	1-3-7	€ 7,50

#### contorni / side dishes

	patate al forno*		€ 4,50
	riso parboiled		€ 4,00
	verdure glassate al miele e salsa di soia*	1-6-11	€ 4,50
	asparagi gratinati*	1-7-8	€ 4,50




 maiale / pork  vegetariano / vegetarian  vegano / vegan  allergeni (vedere tabella esposta) / allergens (see the list on display)

# VENERDÌ 24 MARZO




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		€ 4,50
	insalata mista con proteine		€ 6,00
	formaggi	7	€ 7,00
	prosciutto crudo di Parma DOP		€ 7,00
	bresaola		€ 7,00

#### frutta e dessert / fruit and dessert

	frutta fresca di stagione (intera)		€ 2,00
	frutta fresca di stagione (tagliata o in bicchiere)		€ 3,00
	crostata alla confettura	1-3-7	€ 4,50
	torta di ricotta e uvetta	1-3-7-12	€ 4,50
	cheesecake cocco e barbabietola	1-3-7	€ 4,50
	yogurt bianco	7	€ 2,50

#### bevande / beverages

	birra	1	€ 4,00
	calice di vino	12	€ 5,00
	bevanda analcolica in lattina		€ 3,00

\* Alimento surgelato (in tutto o in parte) / Frozen food (entirely or in part)

supplemento alla consumazione (acqua e/o pane) € 1,00 / surcharge on consumption (water and/or bread) € 1,00