




II PAUSE ▶



ATELIER DEI SAPORI

isola piatti caldi / hot cut island




primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
conchiglie con sugo rosso alle acciughe, noci e uvetta	<i>pasta shells with red anchovy, walnut and raisin sauce</i>	1-4-8	€ 6,50
 pasta al pomodoro	<i>pasta with tomato</i>	1	€ 6,00
 pasta al pesto	<i>pasta with pesto</i>	1-7-8	€ 6,50
 crema alle erbe con patate allo zafferano	<i>herb cream with saffron potatoes</i>		€ 5,00

secondi piatti / main courses

 coppa di maiale all'aceto	<i>Cured pork with vinegar</i>	12	€ 8,50
filetto di halibut gratinato al limone*	<i>fillet of halibut with lemon gratin*</i>	1-4-7	€ 8,50
 frittata con feta e pomodorini secchi	<i>omelette with feta cheese and sun-dried cherry tomatoes</i>	3-7-8-12	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	<i>roast potatoes*</i>		€ 4,50
riso basmati	<i>basmati rice</i>		€ 4,00
 carote al forno al latte	<i>carrots baked in milk</i>	7	€ 4,50
 bocconcini di verdure al forno*	<i>baked vegetable bites*</i>	1	€ 4,50




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

LUNEDÌ 18 SETTEMBRE



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
 bavarese di uva e chantilly	<i>grape bavarois with chantilly cream</i>	7	€ 4,50
 crostata alla confettura	<i>jam tart</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, pesto di cavolo rosso, mandorle, acciughe e briciole di pane al rosmarino	spaghetti with red cabbage pesto, almonds, anchovies and rosemary breadcrumbs	1-4-8 € 6,50
	pasta al pomodoro	pasta with tomato	1 € 6,00
	pasta e salsiccia	pasta and sausage	1-7-12 € 6,50
	crema alle erbe con patate allo zafferano	herb cream with saffron potatoes	€ 5,00

secondi piatti / main courses

	coppa di maiale all'aceto	Cured pork with vinegar	12 € 8,50
	filetto di salmone laccato alla soia*	Fillet of salmon with soy lacquer*	1-4-6 € 8,50
	zucchine grigliate, pomodorini e feta*	Grilled courgettes, cherry tomatoes and feta*	€ 7,50

contorni / side dishes

	patate al forno*	roast potatoes*	€ 4,50
	riso parboiled	parboiled rice	€ 4,00
	broccoli al sesamo	broccoli with sesame	1-6-11-12 € 4,50
	caponata con peperoni	caponata with bell peppers	9-12 € 4,50




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

MARTEDÌ 19 SETTEMBRE



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
	bavarese di uva e chantilly	grape bavarois with chantilly cream	7 € 4,50
	crostata alla confettura	jam tart	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
 orecchiette con ceci e broccoli*	<i>orecchiette pasta with chickpeas and broccoli*</i>	1-8	€ 6,50
 pasta al pomodoro	<i>pasta with tomato</i>	1	€ 6,00
 pasta al pesto	<i>pasta with pesto</i>	1-7-8	€ 6,50
 crema di cannellini e sedano rapa	<i>Cream of cannellini beans and celeriac</i>	9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

fesa di tacchino in salsa al curry*	<i>Turkey breast in curry sauce*</i>	7-9	€ 8,50
seppie in zimino*	<i>cuttlefish with chard*</i>	9-12-14	€ 8,50
 zucchine grigliate, pomodorini e feta*	<i>Grilled courgettes, cherry tomatoes and feta*</i>	7	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	<i>roast potatoes*</i>		€ 4,50
riso basmati	<i>basmati rice</i>		€ 4,00
 verdure grigliate*	<i>grilled vegetables*</i>		€ 4,50
 champignon e patate trifolati*	<i>sautéed button mushrooms and potatoes*</i>		€ 4,50




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

MERCOLEDÌ 20 SETTEMBRE



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
 bavarese di uva e chantilly	<i>grape bavarois with chantilly cream</i>	7	€ 4,50
 crostata alla confettura	<i>jam tart</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
 lasagnetta alle zucchine, stracchino e profumo di limone*	lasagna with courgettes and lemon-flavoured stracchino soft cheese*	1-3-7	€ 6,50
 pasta al pomodoro	pasta with tomato	1	€ 6,00
 pasta e salsiccia	pasta and sausage	1-7-12	€ 6,50
 crema di cannellini e sedano rapa	Cream of cannellini beans and celeriac	9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

fesa di tacchino in salsa al curry*	Turkey breast in curry sauce*	7-9	€ 8,50
filetto di scorfano, crema di patate e pesto*	fillet of scorpionfish with cream of potato and pesto*	1-4-7-8	€ 8,50
 crocchette di fagioli, salsa di melanzane*	bean croquettes, eggplant sauce*	1-9-12	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 4,00
 bocconcini di verdure al balsamico	vegetable bites with balsamic vinegar	10-12	€ 4,50
 melanzane grigliate, pesto rosso*	grilled aubergines with red pesto*	8	€ 4,50




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

GIOVEDÌ 21 SETTEMBRE



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
 bavarese di uva e chantilly	grape bavarois with chantilly cream	7	€ 4,50
 crostata alla confettura	jam tart	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 alla zucca e baccalà*	risotto with pumpkin and salt cod*	4-9-12	€ 6,50
 pasta al pomodoro	pasta with tomato	1	€ 6,00
 pasta al pesto	pasta with pesto	1-7-8	€ 6,50
 crema di lattuga	cream of lettuce	1-7	€ 5,00

secondi piatti / main courses

polpettone di manzo e verdure alla salvia*	beef meatloaf and vegetables with sage*	1-3-9	€ 8,50
baccalà, crema di ceci, olio al rosmarino*	salt cod with cream of chickpeas and rosemary*	1-4	€ 8,50
 crocchette di fagioli, salsa di melanzane*	bean croquettes, eggplant sauce*	1-9-12	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
riso basmati	basmati rice		€ 4,00
 gratin misto di verdure*	mixed vegetable gratin*	1-7	€ 4,50
 finocchi brasati allo zafferano*	braised fennel with saffron*	7	€ 4,50




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

VENERDÌ 22 SETTEMBRE



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
 bavarese di uva e chantilly	grape bavarois with chantilly cream	7	€ 4,50
 crostata alla confettura	jam tart	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