





II PAUSE ▶

ATELIER DEI SAPORI

isola piatti caldi / hot cut island




primi piatti / first courses

		Allergeni Allergens	Prezzo Price
 conchiglie, carciofi, ceci e pancetta affumicata*	<i>pasta shells with artichokes, chickpeas and smoked bacon*</i>	1	€ 6,50
 Pasta al pomodoro	<i>Tomato pasta</i>	1	€ 6,00
 pasta al pesto	<i>pasta with pesto</i>	1-7-8	€ 6,50
 crema di patate, foglie di porro e crosta di parmigiano	<i>cream of potato, leek leaves and parmigiano cheese crusts</i>	7-9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

pollo alle mandorle	<i>chicken with almonds</i>	1-6-8-9	€ 8,50
filetto di merluzzo al forno con verdure*	<i>fillet of cod baked in the oven with vegetables*</i>	4-7-9	€ 8,50
sformato di cuscus alle verdure	<i>couscous flan with vegetables</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, semi di girasole e parmigiano	<i>cauliflower, sunflower seeds and parmigiano cheese</i>	1-6-7-12	€ 4,50
 finocchi, patate e pomodoro al forno*	<i>baked fennel, potatoes and tomatoes*</i>		€ 4,50




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

LUNEDÌ 2 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>		€ 4,50
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
 torta di mele	<i>apple pie</i>	1-3-7	€ 4,50
crostata ricotta, pere e cacao	<i>ricotta, pear and cocoa 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
 pasta e zucca, crema di gorgonzola	<i>pasta with pumpkin and cream of gorgonzola</i>	1-7	€ 6,50
 Pasta al pomodoro	<i>Tomato pasta</i>	1	€ 6,00
 pasta e salsiccia	<i>pasta and sausage</i>	1-7-12	€ 6,50
 crema di patate, foglie di porro e crosta di parmigiano	<i>cream of potato, leek leaves and parmigiano cheese crusts</i>	7-9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

 lonza di maiale al vino rosso, zucca e uva	<i>pork loin in red wine with pumpkin and grapes</i>	12	€ 8,50
filetto di salmone con broccoletti e noci*	<i>fillet of salmon with baby broccoli and walnuts*</i>	4-8	€ 8,50
sformato di cuscus alle verdure	<i>couscous flan with vegetables</i>	1,3,7	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	<i>roast potatoes*</i>		€ 4,50
riso parboiled	<i>parboiled rice</i>		€ 4,00
belga con olive, noci e capperi	<i>endives with olives, walnuts and capers</i>	4-8	€ 4,50
 broccoli con mandorle e limone	<i>broccoli with almonds and lemon</i>	1-6-8	€ 4,50




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

MARTEDÌ 3 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>		€ 4,50
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
 torta di mele	<i>apple pie</i>	1-3-7	€ 4,50
crostata ricotta, pere e cacao	<i>ricotta, pear and cocoa 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
 gnocchetti sardi, cime di rapa, mozzarella e salame piccante*	<i>sardinian gnocchi with turnip tops, mozzarella and spicy salami*</i>	1-7	€ 6,50
 Pasta al pomodoro	<i>Tomato pasta</i>	1	€ 6,00
 pasta al pesto	<i>pasta with pesto</i>	1-7-8	€ 6,50
 zuppa di farro e carciofi*	<i>spelt and artichoke soup*</i>	1-9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

 lonza di maiale al vino rosso, zucca e uva	<i>pork loin in red wine with pumpkin and grapes</i>	12	€ 8,50
filetto di halibut gratinato al limone*	<i>fillet of halibut with lemon gratin*</i>	1-4-7	€ 8,50
 polpette di lenticchie, purè di carote*	<i>lentil balls with puréed carrots*</i>	3-9	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	<i>roast potatoes*</i>		€ 4,50
riso basmati	<i>basmati rice</i>		€ 4,00
 cipolline alla birra, miele e zafferano	<i>baby onions in beer with honey and saffron</i>	1-12	€ 4,50
 bietole ripassate	<i>pan-tossed swiss chard</i>		€ 4,50




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

MERCOLEDÌ 4 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>		€ 4,50
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
 torta di mele	<i>apple pie</i>	1-3-7	€ 4,50
crostata ricotta, pere e cacao	<i>ricotta, pear and cocoa 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 con salsa di carote, ricotta, rucola*	lasagne with carrot sauce, ricotta and rucola*	1-3-7-8	€ 6,50
 Pasta al pomodoro	Tomato pasta	1	€ 6,00
 pasta e salsiccia	pasta and sausage	1-7-12	€ 6,50
 crema di zucca*	cream of pumpkin*	7-9	€ 5,00

secondi piatti / main courses

cosce di pollo alla paprika affumicata e origano	chicken thighs with baked vegetables	7-12	€ 8,50
filetto di halibut gratinato al limone*	fillet of halibut with lemon gratin*	1-4-7	€ 8,50
 frittata di champignon*	omelette with mushrooms*	1-3-7	€ 7,50

contorni / side dishes

 patate al forno*	roast potatoes*		€ 4,50
riso parboiled	parboiled rice		€ 4,00
 gratin misto di verdure*	mixed vegetable gratin*	1-7	€ 4,50
 radicchio agrodolce con cipolle e uvetta	sweet and sour radicchio with onions and raisins	12	€ 4,50




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

GIOVEDÌ 5 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		€ 4,50
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
 torta di mele	apple pie	1-3-7	€ 4,50
crostata ricotta, pere e cacao	ricotta, pear and cocoa 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

	fusilli con salmone e zenzero*	<i>fusilli pasta with salmon and ginger*</i>	Allergeni Allergens	!	Prezzo Price
			1-4-7		€ 6,50
	Pasta al pomodoro	<i>Tomato pasta</i>	1		€ 6,00
	pasta al pesto	<i>pasta with pesto</i>	1-7-8		€ 6,50
	crema di zucca*	<i>cream of pumpkin*</i>	7-9		€ 5,00

secondi piatti / main courses

	hamburger di manzo con cipolla e capperi	<i>beefburger with onions and capers</i>	3-10		€ 8,50
	baccalà in umido con patate*	<i>salt cod stew with potatoes*</i>	4		€ 8,50
	frittata di champignon*	<i>omelette with mushrooms*</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
	zucca, verza e nocciole	<i>Pumpkin, cabbage and hazelnuts</i>	8		€ 4,50
	carciofi alla romana	<i>roman-style artichokes</i>			€ 4,50

VENERDÌ 6 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

	insalata mista	<i>mixed salad</i>	Allergeni Allergens	!	Prezzo Price
					€ 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
	torta di mele	<i>apple pie</i>	1-3-7		€ 4,50
	crostata ricotta, pere e cacao	<i>ricotta, pear and cocoa 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

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

* 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