

**AUTENTICO**

-RESTAURANT-



Business Lunch

Appetizers

Beef tartare, apple foam and
honey mustard, cabbage salad 16
3-10

DOP Campania buffalo burrata, 16
Parma ham aged 24 months,
croutons, mixed salad *1-7*

Sliced CBT veal with tuna sauce, 15
salad, cherry tomatoes *3-4*

Breaded and fried hummus pie, 14
browned carrots and zucchini,
Saba *1-11*

First Dishes

Mezze maniche carbonara *1-3* 14

Pici cacio e pepe, lime zest 14
(+€5 raw shrimp) *1-4-7*

Fresh trofie pasta with Genoese 15
pesto, potatoes and green beans
1-7-8

Spaghetti with sardines according 15
to the Sicilian tradition *1-4*

Rigatoni with datterino tomato 16
sauce, burrata stracciatella, basil
1-7

Salads

Mixed salad, sautéed zucchini and 13
carrots, cherry tomatoes, salted
ricotta cheese, hard-boiled egg,
croutons *1-3*

Mixed salad, beef tartare, dried 15
tomatoes, stracciatella, chopped
pistachios, croutons *7*

Mixed salad, raw salmon, toasted 15
flaked almonds, ginger gel, cherry
tomatoes, croutons *1-4-6-8-12*

Second Courses

Sliced beef steak, sautéed 21
courgettes with mint, meat base
9-12

Mediterranean stuffed squid 19
1-6-7-8-14

Breaded chicken breast, sautéed 17
spinach, tartar sauce *1-3*

25€ two dishes **30€** with dessert

Table service, water and coffee included

1.Gluten **2.**Crustaceans and derivatives **3.**Eggs **4.**Fish and derivatives **5.**Peanuts **6.**Soy and derivatives **7.**Milk and derivatives **8.**Nuts and derivatives **9.**Celery and derivatives **10.**Mustard and derivatives **11.**Sesame seed and derivatives **12.**Sulphur dioxide and sulphites **13.**Lupine and derivatives **14.**Molluscs and derivatives

AUTENTICO

·RESTAURANT·

Business Lunch

Antipasti

- Tartare di manzo, spuma di mele e senape al miele, insalatina di cavolo cappuccio 3-10 16
- Burrata di bufala campana DOP, prosciutto crudo di parma 24 mesi, crostini di pane, misticanza 1-7 16
- Vitello CBT affettato con salsa tonnata, insalata, pomodorini 3-4 15
- Tortino di hummus impanato e fritto, carote e zucchine rosolate, Saba 1-11 14

Primi

- Mezze maniche alla carbonara 1-3 14
- Pici cacio e pepe, scorza di lime (+€5 gambero crudo) 1-4-7 14
- Trofie fresche con pesto alla genovese, patate e fagiolini 1-7-8 15
- Spaghetto alle sarde come da tradizione siciliana 1-4 15
- Rigatoni al sugo di pomodoro datterino, stracciatella di burrata, basilico 1-7 16

Insalate

- Misticanza, zucchine e carote saltate, pomodorini, ricotta salata, uovo sodo, crostini 1-3 13
- Misticanza, tartare di manzo, pomodori secchi, stracciatella, granella di pistacchio, crostini 7 15
- Misticanza, salmone crudo, mandorle a scaglie tostate, gel di zenzero, pomodorini, crostini 1-4-6-8-12 15

Secondi

- Tagliata di bavetta di manzo, zucchine trifolate alla menta, fondo di carne 9-12 21
- Calamaro ripieno alla mediterranea 1-6-7-8-14 19
- Petto di pollo impanato, spinaci saltati, salsa tartara 1-3 17

25€ due portate **30€** con dolce

Coperto, acqua e caffè inclusi

1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova 4. Pesce e derivati 5. Arachidi e derivati 6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio e derivati 9. Sedano e derivati 10. Senape e derivati 11. Semi di sesamo e derivati 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupino e derivati 14. Molluschi e derivati