



SPRING MENÙ

starters

COMPOSIZIONE DI CRUDI

gamberi rossi di Mazara, tonno Mediterraneo, salmone norvegese e branzino pescato

18€

TARTARE DI SALMONE

fili di sedano rapa, mela verde e spicchi di arancia di Ribera

13€

ALICI DEL MAR CANTABRICO

fiori di zucca, stracciatella di bufala su crostini ai 5 cereali

12€

POLPO VERACE

croccante e speziato su crema di piselli, punta di asparago e caprino

15€

BATTUTO DI FASSONA

piemontese, fave, spuma di pecorino e ravanelli rossi

13€

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE

gialle e verdi, caciotta del Cilento su purea di carote e basilico

10€

desserts

PORTO VINTAGE NATIONAL

abbinato a 3 cioccolati Valrhona

10€

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

ananas, fragole, passion fruits, mela verde, kiwi, banana

10€

CROSTATINA FONDENTE

croccante pasta frolla al cacao, crema al cioccolato e lamponi

7€

TIRAMISÚ ALLE FRAGOLE

crema al mascarpone, fragole, biscotti e spremuta di arancia

7€

CHEESECAKE AI LIMONI

crema di ricotta, confettura ai limoni, cioccolato bianco

7€

YOGURT GRECO FILATO

servito con riduzione di more, mirtilli e cranberry

7€

pasta

SPAGHETTONE DI KAMUT BIO

arselle, bottarga di muggine di Cabras, asparago e pepe di Cayenna

14€

PACCHERI DI GRAGNANO IGP

ragù di gallinella di mare, zucchine e pomodori datterini

12€

RISO BASMATI AL SALTO

filetti di pollo BIO e julienne di verdure di stagione

11€

LINGUINA DI SEMOLA

gamberi rossi di Mazara, purea di piselli, fave e aneto

13€

RAVIOLONI CAPRESI

verdi ripieni di burrata di Adria DOP su pomodori San Marzano

12€

GNOCCHETTI NOVELLI

di patate homemade, fagiolini, pinoli, parmigiano vacche rosse

10€

main courses

FILETTO DI MANZO IRLANDESE

con fagiolini, fiore di zucca e crema di carote

23€

BRANZINO IN CROSTA DI PANE

con punte di asparagi e purea di basilico di Prà

20€

TAGLIATA DI CHIANINA

chips di patate alle erbe aromatiche e zucchine trombetta croccanti

16€

SCOTTATA DI TONNO ROSSO

in crosta di pistacchi, olive taggiasche, carpaccio di asparagi e arancia

20€

GALLETTO RUSPANTE

con verdure e patate novelle alle erbe aromatiche

18€

SALMONE ALLA "PLANCIA"

su spadellata verde di fave, pisellini e sedano rapa alla riduzione di soia

16€

CONCEPT

Classico propone ai propri ospiti cibo naturale selezionato con grande attenzione al gusto italiano e alla salute: le carni provengono da bovini cresciuti senza l'uso di antibiotici, le uova sono biologiche e rigorosamente di prima categoria, il pane viene preparato con pasta madre, le verdure e la frutta sono fresche e di stagione. Le pietanze seguono la dieta mediterranea e sono abbinate a un'eccellente lista di vini, tra cui più di dieci biologici.



SPRING MENÙ

salads

SALMONE SELVAGGIO

*affumicato con avocado, edamame
riso venere e insalata gentile*

13€

BRESAOLA IN PUNTA D'ANCA

*spinacini freschi, scaglie di grana,
pomodorini e limone*

13€

BUFALA DOP

*mozzarella di bufala campana,
pomodoro maturo, olive e battuto di basilico*

11€

VENTRESCA DI TONNO

*all'olio extravergine, caprino light,
sedano rapa, fave e funghi*

13€

GAMBERI ROSSI

*3 cereali, quinoa BIO, asparagi,
fagiolini, zucchine e carote*

12€

POLLO BIO

*scaglie di parmigiano 24 mesi, pomodorini
crostini di pane e vinagrette di senape*

10€

extracted juices

CENTRIFUGATO SPECIAL

*a scelta tra: ananas, frutti di bosco, pesca,
fragola, melone, albicocca, barbabietola*

7€

CENTRIFUGATO CLASSIC

*a scelta tra: mela, pera, kiwi, finocchio,
sedano, cetriolo, zenzero, carota*

6€

ALOE VERA

100% juice

5€

complete courses

SALMONE SCOTTATO

*con verdure di stagione al vapore
servito con riso venere*

18€

PETTO DI POLLO BIO

*scottato con spinacini freschi saltati
servito con riso integrale*

15€

BOCCONCINI DI SEITAN

*saltati al curry con caponatina di verdure
serviti con riso basmati*

12€

FILETTO DI ORATA

*con verdure di stagione saltate
servito con riso rosso*

16€

BOCCONCINI DI POLLO BIO

*saltati al pepe fresco con broccoletti e patate
servito con riso bianco*

14€

SPAGHETTONE DI KAMUT BIO

*pomodoro fresco,
basilico e olio EVO*

10€

wines & beers

CHAMPAGNE CUVÉE

calice

12€

FRANCIACORTA BELLAVISTA

calice

10€

FRANCIACORTA ROSE'

calice

10€

VINO BIANCO ORGANICO

calice a partire da

5€

VINO ROSSO ORGANICO

calice a partire da

5€

burgers & sandwiches

RED TUNABURGER

*tartare di tonno scottata, pane ai semi,
avocado, pomodoro e salsa alle erbe*

16€

VEGGIE BURGER

*di uova BIO e quinoa,
pane di segale e vegan maio*

12€

CLASSICO CLUB SANDWICH

*triplo strato di pane bianco,
pollo BIO, pomodoro e yogurt greco*

11€

BIOBURGER

*180gr di filetto di fassona, pomodoro,
cipolla rossa e pane integrale*

15€

SALMON CLUB SANDWICH

*triplo strato di pane integrale,
salmone, zucchine e aneto dressing*

12€

BIRRA ARTIGIANALE

in bottiglia

8€

BIRRA MENABREA

spillata

5€

BIBITE IN BOTTIGLIA

di vetro

3,5€

*tutti i burgers & sandwiches sono serviti con
patatine saltate, insalata, pane e salse*