



WINTER MENU

salads

VENTRESCA DI TONNO

*alici all'olio extravergine d'oliva,  
carciofi, cannellini e misticanza invernale*

15€

GAMBERI ROSSI

*arance rosse, uvetta, alive taggiasche,  
finocchi e indivia riccia*

13€

QUINOA ROSSA BIO

*broccoli, cavolfiori, spinacini,  
carote e zucchine cotte al vapore*

12€

SALMONE SELVAGGIO

*affumicato, avocado, edamame,  
riso venere e insalata scarola*

14€

BRESAOLA IN PUNTA D'ANCA

*parmigiano 24 mesi, pomodorini,  
rucola e limone BIO*

12€

POLLO BIO

*scaglie di grana, pomodorini, crostini,  
vinaigrette ai semi di senape e lattuga*

11€

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, carota, zenzero*

6€

ALOE VERA

*100% juice*

5€

complete courses

SALMONE SCOTTATO

*con verdure di stagione al vapore  
servito con patate arrostiti*

18€

PETTO DI POLLO BIO

*con spinacini freschi  
servito con patate americane*

16€

BOCCONCINI DI SEITAN

*al curry con caponatina di verdure  
serviti con quinoa BIO*

12€

FILETTO DI ORATA

*con verdure di stagione croccanti  
servito con riso integrale*

17€

BOCCONCINI DI POLLO BIO

*con verdure di stagione saltate alla soia  
serviti con riso basmati*

14€

UOVA BIO AL TEGAMINO

*con soia edamame  
servito con pane nero di segale*

10€

wines & beers

CHAMPAGNE CUVÉE

*calice*

15€

FRANCIACORTA ROSE'

*calice*

12€

FRANCIACORTA BELLAVISTA

*calice*

12€

VINO BIANCO ORGANICO

*calice a partire da*

5€

VINO ROSSO ORGANICO

*calice a partire da*

5€

burgers & sandwiches

REDTUNABURGER

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

16€

VEGAN BURGER

*di bulgur e tofu doppio, cavolo rosso,  
pomodoro, vegan maio e pane di segale*

14€

CLASSICO CLUB SANDWICH

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

11€

BIOBURGER

*180g di filetto di fassona, pomodoro  
cipolla rossa, k&m e pane saraceno*

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  
patate saltate, insalata e salse*



## starters

### COMPOSIZIONE DI CRUDI

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

20€

### TARTARE DI SALMONE

*spicchi di pompelmo rosa, petali di finocchio e spinacino fresco*

14€

### UOVA BIO IN COCOTTE

*funghi portobello, parmigiano vacche rosse e maggiorana*

12€

### GAMBERI SPADELLATI

*avvolti in Colonnata su stracciatella di bufala e cime di rapa*

16€

### BATTUTO DI FASSONA

*piemontese, crudo di carciofi, cialda di grana e vinaigrette ai semi di senape*

14€

### MARGOTTINO DI POLENTA

*fonduta di taleggio, profumo di tartufo nero e radicchio trevisano*

10€

## pasta

### GNOCCHETTI VERDI

*homemade, gamberi rossi, carciofi e zeste di limone*

14€

### MALTAGLIATI AL GRANO

*saraceno, leggero ragù di filetto e pomodori san marzano in conserva*

12€

### RISO BASMATI AL SALTO

*straccetti di pollo BIO e julienne di verdure di stagione*

11€

### AGNOLOTTI DEL PLIN

*ripieni di radicchio trevisano, gorgonzola dolce e nocciole d'Alba*

13€

### SPAGHETTONE DI KAMUT BIO

*alici del mar Cantabrico, pesto di cime di rapa e peperoncino*

12€

### PACCHERI DI GRAGNANO IGP

*cacio romano, cinque pepi e olio EVO al rosmarino*

10€

## main courses

### FILETTO DI MANZO IRLANDESE

*GRASS FED, profumo di tartufo nero, trevisano e polenta grigliata*

25€

### MILANESE DI VITELLO

*patate chips, pomodorini e rucola selvatica*

24€

### BRANZINO IN CRUMBLE DI PANE

*carciofi alla romana, olio EVO e succo di limone BIO*

20€

### SCOTTATA DI TONNO ROSSO

*in crosta di semi di papavero, brunoise di verdure e crema di burrata*

20€

### TAGLIATA DI CHIANINA

*patate dolci, funghi saltati e senape di digione*

16€

### SALMONE ALLA "PLANCIA"

*broccoletti verdi, miso e cavolo cappuccio rosso*

16€

## desserts

### TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*ananas, fragole, passion fruit, mela verde, kiwi e banana*

10€

### TORTINO FONDENTE

*ai tre cioccolati Valrhona e gelato artigianale*

7€

### CROSTATINA CROCCANTE

*crema pasticcera homemade e fragole fresche*

7€

### TIRAMISÚ AL CAFFÈ

*crema al mascarpone, cacao, biscotti e caffè*

7€

### SORBETTO DI SORRENTO

*limoni biologici, vodka "belvedere" e zucchero di canna*

7€

### YOGURT GRECO FILATO

*servito con miele di castagno e frutta secca*

7€

## 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.