

ANTIPASTI & INSALATE

Vitello tonnato € 14.00

(magro di vitello, maionese (tuorlo d'uovo, sale, olio di semi), tonno, capperi, acciughe)

Las Vegas Caesar salade € 13.00

(insalata iceberg, pollo croccante, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar (parmigiano, acciughe, sale, pepe, olio evo), sale, pepe)

Insalata Nizzarda € 12.00

(foglie miste, pomodoro, fagiolini, patate, olive, tonno, acciughe, olio evo, sale, pepe)

Insalata di quinoa e verdure al vapore on pesto leggero € 11.00

(Quinoa BIO, carote, zucchini, taccole, asparagi, piselli, rapanelli, basilico, olio evo, sale, pepe)

Tartare di Fassona Piemontese condita all'antica € 15.00

(carne di Piemontese di Razza Fassona tuorlo d'uovo, acciughe, capperi, senape, olio evo, sale, pepe)

PRIMI PIATTI

Lasagna al pesto leggero con patate e fagiolini € 10.00

(uova, farina 00, farina di semola rimacinata, patate, fagiolini, latte, burro, parmigiano, olio evo, sale, pepe)

Insalata di riso integrale con ceci pomodorini e zeste di limone € 10.00

(riso integrale BIO, ceci, pomodoro, limone, olio evo, sale, pepe)

Mezze maniche di pasta fresca:

con ragout di crostacei € 14.00

con salsa amatriciana € 10.00

Le mezze maniche si possono ricevere già cotte e/o da cucinare con le salse a parte

(uova, farina 00, farina di semola rimacinata, pomodoro, crostacei, basilico, cipolla, guanciale, parmigiano, olio evo, sale, pepe)

SECONDI PIATTI

Magro di pollo BIO alla Valdostana € 15.00

(petto di pollo allevato a terra, prosciutto cotto senza conservanti, fontina, pane grattugiato, uova, sale, pepe, olio evo)

Hamburger del Macellum € 15,00

(farina, lievito, olio evo, carne trita di fassona Piemontese, fontina, uovo, cipolla caramellata, maionese, senape, insalata croccante, bacon, sale, pepe)

Cartoccio di salmone fresco speziato € 16.00

(salmone fresco, cipollotto, asparagi, pomodorini, menta fresca, latte di cocco, olio evo, sale, pepe)

CONTORNI

Insalata mista € 5,00

(foglie miste, pomodorini, carote, cetriolo, senza condimento)

Patate arrosto con rosmarino € 5,00

(patate Bio, rosmarino, sale, pepe, olio evo)

DOLCI

Tiramisù € 7,00

(savoardi all'uovo, mascarpone, tuorlo d'uovo, zucchero, caffè)

Torta pere e cioccolato € 7,00

(farina 00, cioccolato fondente 70%, cacao amaro, uova, zucchero, pere)

Tavolozza di frutta di stagione € 6,00

(misto frutta di stagione tagliato al coltello)

Da martedì 05 maggio 2020, ritiro presso il Ristorante DVCA tutti i giorni feriali dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 23:00 il sabato solo servizio cena dalle 19:00 alle 23:00. DOMENICA CHIUSI, negli stessi orari di cui sopra consegne gratuite all'interno dell'area C effettuate direttamente dal ristorante. Per info e ordinazioni:

02\36746050 & info@dvca.it