

DeusCafe®

PURVEYORS OF POSSIBILITY

Deus

MEX

★ MACHINA ★

VNC-SDY-CNGU-MLN

DeusCafe®

Antipasti

Battuta di filetto al coltello	€ 12.00
Maialino marinato alla soya con crema di carote e zenzero	€ 10.00
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, miele e senape	€ 11.00
Tartare di salmone con nocciole e sesamo*	€ 14.00
Souté di cozze e vongole	€ 11.00
Catalana di gamberoni*	€ 12.00
Burratina su pappa al pomodoro	€ 10.00

Primi piatti

Tagliatella al ragu' bianco di coniglio e zenzero	€ 13.00
Raviolo verde ripieno con robiola di Roccaverano, sugo di arrosto e mandorle	€ 13.00
Spaghettoni con vongole e asparagi	€ 12.00
Risotto al martini dry con gamberi al profumo di cedro	€ 12.00
Paccheri con pomodorini freschi e basilico	€ 11.00
Bucatino cacio e pepe	€ 11.00
Spaghetti alla carbonara e basilico	€ 12.00

DeusCafe®

Secondi piatti

Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini	€ 18.00
Filetto con patate novelle e cipolla caramellata	€ 25.00
Fiorentina con verdure di stagione	€ 60.00
Hamburger di manzo 250g con cheddar, bacon, cipolla caramellata, rucola, tabasco e pomodoro	€ 16.00
Salmone scottato su crema di porri, pistacchi e pak-choi	€ 23.00
Polpo croccante con stracciatella di bufala, pomodorini e olio al basilico*	€ 22.00
Astice alla catalana	€ 35.00

Contorni

€ 3.00

- Riso basmati
- Insalatina verde
- Patate novelle
- Pak-choi saltati

DeusCafe®

Insalate

Lattuga romana con carne di vitello cotta a bassa temperatura, carote, pomodori secchi e patate	€ 14.00
Insalata misticanza con polipo croccante, ravanelli, mela, pomodorini, menta e citronette	€ 14.00
Insalata vegetariana in base alla stagionalità delle verdure	€ 12.00

Dolci

€ 5.00

Tiramisu'

Tortino al cioccolato fondente con gelato al pistacchio

Crema brûlée alla vaniglia

Ananas

Selezione di sorbetti

Coperto e servizio

€ 3.00

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della disponibilità di mercato.
Il pesce destinato a essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo conformemente alle prescrizioni di legge.

I nostri piatti su richiesta possono essere realizzati anche per celiaci con appositi prodotti e dovuta cura da parte del nostro staff.

Almeno uno di questi ingredienti potrebbe essere presente nei nostri piatti: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.

Se avete delle intolleranze vi preghiamo di comunicarle al nostro staff.