



Rovagnati

OFFICINA DEL GUSTO

SETTIMANA DAL 28 FEBBRAIO AL 5 MARZO

TAGLIERI

| | MEDIUM | LARGE |
|---|--------------|--------------|
| SALUMI MISTI DELLA CASA | 10,00 | 17,00 |
| <i>(Crudo GranMilano, Gran Biscotto, Mortadella al Pistacchio D.O.P., Salame Nostrano, Sgrassatella)</i> | | |
| SALUMI MISTI "1943" | 12,00 | 19,00 |
| <i>(Gran Biscotto al Tartufo, Mortadella al Pistacchio D.O.P., Bresaola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Riserva)</i> | | |
| GRAN BISCOTTO | 12,00 | 19,00 |
| PROSCIUTTO CRUDO GRANMILANO | 9,00 | 17,00 |
| MORTADELLA AL PISTACCHIO D.O.P. | 8,00 | 15,00 |
| BRESAOLA | 11,00 | 18,00 |
| TAGLIERE MIX SALUMI E FORMAGGI | 13,00 | 23,00 |
| <i>(Crudo GranMilano, Mortadella al Pistacchio D.O.P., Gran Biscotto, Sgrassatella, Bocconcino di Bufala, Pecorino Stagionato, Ricotta Vaccina)</i> | | |

INSALATE

| | |
|---|--------------|
| CAESAR SALAD | 10,00 |
| <i>(Lattuga romana, Straccetti di Pollo, Pancetta croccante, crostini, Salsa Caesar)</i> | |
| MEDITERRANEA | 11,00 |
| <i>(Misticanza, Tonno sott'olio, Pomodorini secchi e freschi, Olive, Capperi, Condimento balsamico)</i> | |
| VEGETARIANA | 9,00 |
| <i>(Spinacino, Mele, Brie, Uvette, Mele verdi, Noci, Condimento senape e miele)</i> | |
| VEGANA | 9,50 |
| <i>(Misticanza, Avocado, Sesamo, Mandorle tostate, Salsa di soia, Ceci, Pomodorini)</i> | |

SPECIAL DELLA SETTIMANA

DISPONIBILITÀ LIMITATA

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| <i>Club Sandwich</i> | 12,00 |
| <i>Crudo 24 mesi e Bufala D.o.p.</i> | 9,00 |
| <i>Polpette della casa al sugo</i> | 8,00 |

DESSERT

| | |
|------------------------------|-------------|
| TORTA DELLA SETTIMANA | 4,50 |
| TIRAMISÙ | 4,00 |
| PANE E CIOCCOLATO | 2,50 |

DAL BAR

| | |
|---------------------------------|-------------|
| CAFFÈ | 1,00 |
| CAFFÈ CORRETTO | 1,30 |
| CAPPUCCINO | 1,30 |
| TÈ / TISANE | 2,50 |
| ACQUA | 1,20 |
| BIBITE | 3,00 |
| BIRRA ALLA SPINA PICCOLA | 3,50 |
| BIRRA ALLA SPINA MEDIA | 4,50 |
| BIRRA ARTIGIANALE | 5,00 |

FOCACCE

| | |
|--|--------------|
| STRACCIATELLA E CRUDO | 13,00 |
| MORTADELLA AL PISTACCHIO D.O.P. | 7,50 |
| POMODORO E FIORDILATTE | 9,50 |

PANINI

| | |
|---|-------------|
| CRUDO E MOZZARELLA | 7,50 |
| GRAN BISCOTTO, BRIE, ZUCCHINE | 8,00 |
| BRESAOLA, CAPRINO AL VINO BIANCO | 9,00 |

MAXI TOAST

| | MEZZO | INTERO |
|--|-------------|--------------|
| CLASSICO <i>(Gran Biscotto e Fontina)</i> | 4,00 | 8,50 |
| TARTUFO <i>(Gran Biscotto al Tartufo e Fontina)</i> | 5,00 | 10,00 |

EVERGREEN "I PANINI DELLA TRADIZIONE"

Rosette artigianali Km0, con:

| | |
|--|-------------|
| CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA | 6,00 |
| GRAN BISCOTTO | 5,50 |
| MORTADELLA AL PISTACCHIO D.O.P. E SALAME NOSTRANO | 4,50 |

SNACK DA CONDIVIDERE

| | |
|--|-------------|
| POLPETTE DELLA CASA, SALSA DI POMODORO E BASILICO | 5,00 |
| HUMMUS <i>(Ceci, Tahina, Olio, Sale, Limone)</i> | 4,00 |
| FOCACCIA TONDA CROCCANTE | 4,00 |

BUSINESS LUNCH MENU

SOLO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

I piatto a scelta tra:

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| TAGLIERI M <i>(medium)</i> | 12,00 |
| FOCACCE/PANINI/TOAST | 11,00 |
| SPECIAL | 13,00 |
| INSALATE | 11,00 |
| EVERGREEN | 9,00 |

Inclusi nel menu: un calice di vino o birra alla spina o acqua, dolce della settimana, caffè

Vi invitiamo a comunicare eventuali allergie e intolleranze al team di sala.

Per ogni preparazione è disponibile in cassa la lista analitica di ingredienti e allergeni.

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti al processo di abbattimento a -24°/-38°, surgelati o congelati.

Follow us: @rovagnatiofficialdelgusto

Via Porta d'Arnolfo, 37, 20853, Biassono

Orari di apertura: mar-giovedì 11.30-21.00

ven-dom 11.30-22.00



Rovagnati
OFFICINA DEL GUSTO

VINI AL CALICE

| | |
|---------------------------------|------|
| TASI - Prosecco DOC brut | 5,00 |
| DOMAINE DE SANZAY - Saumur Brut | 8,00 |
| TASI - Garganega Veronese | 5,00 |
| VINIVERSO - Cabernet Sauvignon | 6,00 |
| TASI - Valpolicella Superiore | 7,00 |

BOTTIGLIE

BOLLICINE

| | |
|---|-------|
| TASI - Prosecco DOC brut | 17,00 |
| TASI - Metodo classico "Moon Nature" | 27,00 |
| TENUTA DE MAIO - Rifermentato "On the Moon" | 18,00 |
| BAKARI - Rifermentato Col Fondo | 19,00 |
| DOMAINE DE SANZAY - Saumur brut | 28,00 |

BIANCHI

| | |
|---------------------------------|-------|
| TASI - Garganega veronese | 18,00 |
| VINIVERSO - Ribolla Gialla | 17,00 |
| VINIVERSO - Sauvignon Blanc | 17,00 |
| TENUTA DE MAIO - Bombino Bianco | 19,00 |

ORANGE

| | |
|---------------------------|-------|
| TENUTA DE MAIO - Macerato | 25,00 |
|---------------------------|-------|

ROSSI

| | |
|--|-------|
| VINIVERSO - Cabernet Sauvignon | 26,00 |
| TENUTA DE MAIO - Nero di Troia | 19,00 |
| TASI - Valpolicella Superiore | 26,00 |
| DOMAINE DE SANZAY - Merlot "les perrucheres" | 20,00 |

BIRRA

| | |
|-------------------|-------|
| BIRRA PICCOLA | 3,50 |
| BIRRA MEDIA | 4,50* |
| BIRRA ARTIGIANALE | 5,00 |

COCKTAILS

| | |
|----------------|------|
| APEROL SPRITZ | 6,00 |
| CAMPARI SPRITZ | 6,00 |
| HUGO | 6,00 |
| NEGRONI | 7,00 |
| ANALCOLICO | 6,00 |
| CRODINO XL | 5,00 |

ANALCOLICI

| | |
|---------------------|------|
| COCKTAIL ANALCOLICO | 6,00 |
| CRODINO XL | 5,00 |

Vi invitiamo a comunicare eventuali allergie e intolleranze al team di sala.

Per ogni preparazione è disponibile in cassa la lista analitica di ingredienti e allergeni.
Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti al processo di abbattimento a -24°/-38°, surgelati o congelati.

Follow us: @rovagnatlofficinadelgusto

Via Porta d'Arnolfo, 37, 20853, Biassono
Orari di apertura: mar-giovedì 11.30-21.00
ven-dom 11.30-22.00