

CAFÉ TRUSSARDI



- SANDWICH -

Focaccia ligure con prosciutto crudo, pomodoro e insalata croccante <i>“Focaccia” with prosciutto ham, tomato and crispy salad</i>	16 €
Toast con prosciutto cotto, Asiago di montagna e insalata con rapanelli <i>Toasted sandwich with “prosciutto cotto” and Asiago cheese</i>	12 €
Hamburger di Fassona piemontese, maionese e chips di patate <i>Hamburger with mayonnaise and potato chips</i>	22 €
Pane ai cereali con bresaola valtellinese , stracciatella e verdure grigliate <i>Whole grain breads with bresaola from Valtellina, stracciatella and grilled vegetables</i>	16 €

- INSALATE -

Insalata di pollo, misticanza, mozzarella, fagiolini e perle di balsamico <i>Crispy chicken salad with mozzarella cheese, green beans and sphere of balsamic</i>	19 €
Insalata nizzarda con tonno José Serrats, olive, acciughe del cantabrico, uovo di quaglia, quartirolo lombardo e vinaigrette alla senape di Dijon <i>Nicoise salad with tuna José Serrats, olives, anchovies of the Cantabrian, quail egg, quartirolo chesse and Dijon mustard vinaigrette</i>	18 €
Insalata di mare con polipo, gamberi, seppie e maionese al prezzemolo <i>Seafood salad with salad, octopus, shrimp, squid and parsley mayonnaise</i>	19 €

- ANTIPASTI -

Vitello tonnato con sedano e fiori di capperi <i>Veal in tuna sauce with celery</i>	16 €
Soffice di patata con uovo pochet e caviale Trussardi <i>Soft boiled egg with potatoes cream and caviar</i>	35 €
Salmone marinato e affumicato con quinoa al lentisco <i>Marinated and smoked salmon with quinoa oil mastic</i>	18 €
Tartare di fassona con centrifugato di soncino, peperoni del piquillo e mandorle <i>Beef tartare with centrifuged soncino salad, piquillo peppers and almonds</i>	18 €
Culaccina del Salumificio Rossi con chips di pane <i>“Salumificio Rossi” ham with chips of bread</i>	16 €
Selezioni di formaggi con pane alle noci accompagnati da confetture <i>Plateau of cheeses with walnut bread and jam</i>	14 €

CAFÉ TRUSSARDI



- PRIMI PIATTI -

Paccheri con pomodoro San Marzano, basilico e latte di parmigiano <i>Paccheri pasta with tomato and basil</i>	15 €
Vellutata di piselli con farro perlato e ricotta mustia <i>Cream of peas with pearl barley and sheep ricotta cheese</i>	16 €
Tagliatella fresco all'uovo con cozze, zucchine e pane alle erbe <i>Home made eggs tagliatella with mussels, zucchini and herb bread</i>	20 €
Risotto alla milanese con ragù di vitello in gremolada <i>Risotto with saffron and veal ragu</i>	16 €

- SECONDI di PESCE -

Code di gambero in tempura di birra e verdure croccanti <i>Tails of prwn frind in tempura with crispy vegetables</i>	22 €
Trancio di spada con melanzane e bietola novella <i>Slice of swordfish with eggplant and "novella" chard</i>	25 €
Calamaro arrosto con spinaci e battuto di aromi del Mediterraneo <i>Roasted squid with spinach and chopped aromas from Mediterranean</i>	21 €

- SECONDI di CARNE -

Tagliata di manzo piemontese, patate al rosmarino e salsa al miele <i>Sliced beef Piedmont, roasted potato and honey sauce</i>	26 €
Galletto "Fattoria la Fornace" con crema di ceci e mais dolce <i>Cockerel with chickpea and sweet corn</i>	20 €
Agnello arrosto con cous-cous, scalogno caramellato e taccole <i>Roast lamb with couscous, caramelized shallots and jackdaws</i>	22 €

CAFÉ TRUSSARDI



- DESSERT -

I gelati-sorbetti

(vaniglia, cioccolato,caffè al latte di mandorla,lime,mela verde) gusto cad. 2,5 €
ice-cream (*vanilla, chocolate, coffee with almond milk, lime, green apple*)

Tiramisù al caffè India Chickmagalùr Karnataka 10 €
Tiramisù with indian coffee

Insalata di frutta candita e gelato alla vaniglia del Madagascar 10 €
Salad of candied fruit and vanilla ice cream

Crostatina di fragole con crema pasticcera alla vaniglia 12 €
Strawberries tart with vanilla pastry cream

Mousse di yogurt, mango e crumble di mandorle 12 €
Yoghurt mousse with mango and almonds

Centrifugato di frutta e verdura di stagione 10 €
Fresh juice of seasonal fruits & vegetables

- ESPRESSI -

Chickmagalùr Karnataka (India) 2,50€

Guatemala N (soggetto a disponibilità) 2,50€

Decaffeinato con lavatura ad acqua Brasile 2,50€

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura, origine, modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu; Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio