

CAFÉ TRUSSARDI



- SANDWICH & INSALATE-

Toast con prosciutto cotto e Asiago Dop <i>Toasted sandwich with ham and Asiago cheese</i>	13 €
Hamburger "TRU" con cheddar, maionese e chips di patate <i>Beef burger "TRU" with cheddar, mayonnaise and chips potato</i>	23 €
Porchetta con salsa verde e cipolla caramellata <i>Porchetta with green sauce and caramelized onion</i>	14 €
Bruschetta con salmone affumicato, crema di rucola e caprino <i>Bruschetta with smoked salmon, rocket salad cream and goat cheese</i>	18 €
Insalata di pollo con Castelfranco, formaggio primosale e frutta secca <i>Chicken and Castelfranco salad, primosale cheese and dry fruit</i>	16 €

- ANTIPASTI -

Vitello tonnato con sedano e fiori di capperi <i>Veal in tuna sauce, celery and caper flowers</i>	18 €
Tartare di Fassona piemontese con nocciole e puntarelle <i>Fassona tartare, hazelnuts and puntarelle salad</i>	20 €
Tagliere di salumi e giardiniera di verdure sott'olio <i>Cold cuts and pickled vegetables</i>	25 €
Selezioni di formaggi accompagnati da confetture <i>Cheese platter with jam</i>	15 €

- PIATTO del GIORNO -

Una proposta della nostra cucina diversa per ogni giorno
Our kitchen will propose something different every day

CAFÉ TRUSSARDI



- PRIMI PIATTI -

Paccheri con pomodoro San Marzano, basilico e bufalina Dop <i>Paccheri pasta with San Marzano tomato, basil and buffalo mozzarella</i>	18 €
Minestrone di verdure con crostone di pane <i>Vegetable soup and toasted bread</i>	15 €
Risotto alla milanese con ragù di vitello <i>Saffron risotto in milanese style and veal ragù</i>	20 €
Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini pasta with cacio cheese and pepper</i>	18 €

- SECONDI di PESCE -

Salmone alla griglia, finocchio e sedano rapa <i>Grilled salmon, fennel and celeriac</i>	22 €
Gabito croccante alla livornese <i>Crispy codfish with tomatoes, olives and capers</i>	19 €

- SECONDI di CARNE -

Galletto e ratatouille <i>Baby chicken and ratatouille</i>	18 €
Guancia di vitello brasata con purè di patate <i>Braised veal cheek and mashed potatoes</i>	19 €

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

CAFÉ TRUSSARDI



- DESSERT -

I gelati-sorbetti (vaniglia, cioccolato, limone) gusto cad. ice-cream (<i>vanilla, chocolate, lemon</i>)	2,50 €
Tiramisù al caffè Trussardi <i>Tiramisù with Trussardi coffee</i>	8 €
Insalata di frutta fresca e gelato alla vaniglia <i>Fruit salad and vanilla ice cream</i>	12 €
Panna cotta al pistacchio con crumble di amaretti <i>Pistachio pudding with amaretti crumble</i>	8 €
Torta caprese con pere <i>Caprese cake and pears</i>	10 €
Gelato alla vaniglia affogato al caffè <i>Vanilla ice cream with double espresso</i>	7,50 €

- TISANE -

Ventre Plat (mora, anice, pezzi di mela, semi di finocchio, hibiscus)	5,50 €
Lemon Sparkle (menta, zenzero, erba limoncina, limone, liquirizia)	5,50 €
Pretty Verbena (verbena officinalis)	5,50 €
Flower Dreams (camomilla, tiglio, melissa, anice, menta, fiori di malva)	5,50 €
Red Carpet (mela, ibisco, sambuco, cinorrodo, mirtillo, ciliegie, lampone)	5,50 €
Sweet'N'Spicy (rooibos, cardamomo, cannella, pepe rosa, chiodi garofano)	5,50 €

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.