

prima  
café

## Lunch Menu

Dalle 12.00 alle 15.00

**Soffri di allergie o intolleranze particolari?**

Chiedi informazioni al nostro staff.

## NACHOS

Serviti con guacamole, salsa rossa e creme fraiche

7,00€

## FALAFEL

Polpettine di ceci mediorientali servite con tzatziki home-made

6,00€

## SASHIMI DI TONNO\*

Servito con latte verde

13,00€

## SASHIMI DI SALMONE\*

Servito con salsa ponzu home-made e timo

11,00€

## AVOCADO KATZU

8,00€

Coperto 2,00€

\* tutti i pesci (salmone/tonno) sono stati acquistati freschi e sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853

Rivolgiti allo staff per consultare la scheda allergeni - REG. UE 1169/2011

## CHICKEN SALAD

Baby spinacino, pollo marinato cotto a bassa temperatura e alla plancha, avocado, quinoa, feta marinata con aggiunta di polvere di liquirizia, edamame, cavolo viola, melagrana, polvere di peperoncino arrostito, mix nuts e crispy chicken skin

16,00€

## RAINBOW SALAD

Baby spinacino, carote, rapa colorata, avocado, hummus, felafel, cetriolo carosello, petali di cavolo viola, fiori di sakura

15,00€

## TERIYAKI SALMON

Trancio di salmone\* in doppia marinatura glassato al forno, asparagi, taccole, pack choi, avocado, kale chips, riso integrale al lemongrass zenzero e lime, alga nori, croccante di semi

16,00€

## PROTEIN BOWL

Riso rosso, salmone gravlax, uovo in camicia, edamame, spinacino saltato, avocado, feta marinata, tacos crispy

16,00€

## TUNA POKE BOWL

Base a scelta: riso integrale/quinoa

Tonno\* rosso del Mediterraneo, avocado, edamame, petali di kale, fiori di sakura, mandorla grattugiata.

16,00€

## SALMON POKE BOWL

Base a scelta: riso integrale/quinoa

Salmone\* marinato agli agrumi, edamame, avocado, riso selvatico soffiato, polvere di peperoncino bruciato, tobiko

14,00€

Coperto 2,00€

\* tutti i pesci (salmone/tonno) sono stati acquistati freschi e sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853

Rivolgiti allo staff per consultare la scheda allergeni - REG. UE 1169/2011

## CHICKEN

Tortilla di mais, guacamole, pico de gallo, crispy chicken, formaggio, coriandolo, lime 10,00€

---

## VEGGIE

Guacamole, felafel, cavolo viola marinato, crème fraîche, fiori di zucca 10,00€

---

Coperto 2,00€

\* tutti i pesci (salmone/tonno) sono stati acquistati freschi e sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853

Rivolgiti allo staff per consultare la scheda allergeni - REG. UE 1169/2011

AVOCADO TOAST 10,00€

+ ADD SALMONE\* GRAVLAX 4,00€

+ ADD UOVA: 2,00€

- STRAPAZZATE

- SOLO ALBUME

- IN CAMICIA

- AL TEGAMINO

## NORWEGIAN BENEDICT

Mini bagel home-made, guacamole, salmone gravad lax\*, uova in camicia, salsa olandese, servito con spinacino saltato 15,00€

## CHARGRILLED CHICKEN QUESADILLA

Pollo marinato, formaggio, fiori di zucca servita con crème fraîche e pico de gallo 13,00€

## CHICKEN BURGER

Pane home-made, pollo marinato, insalata iceberg, tomatillo, maionese al basilico, servito con skinny fries 14,00€

## CRUDO & PHILADELPHIA BAGEL

Bagel home-made, prosciutto crudo, Philadelphia, pomodorini confit, basilico 9,00€

Coperto 2,00€

\* tutti i pesci (salmone/tonno) sono stati acquistati freschi e sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853

Rivolgiti allo staff per consultare la scheda allergeni - REG. UE 1169/2011