

GUACAMOLE 7,5€

AVOCADO, SUCCO DI LIME E CORTANDOLO
CONDITO A SCELTA TRA:

Pomodoro fresco

Pico de gallo

(pomodoro, cipolla, lime)

Chile jalapeño verde
agropiccante

Formaggio Blu di

Lanzo

Bacon

PAN DE QUESO 7.5€

Pan bigné caldo al
formaggio, leggermente
croccante fuori
e morbido all'interno,
6 pezzi.

EMSPANADAS 8€

Fagottini ripieni fritti, 4
pezzi

RAVIOLI 8€

PASTA FRESCA ALL'UOVO SENZA GLUTINE
RIEMPITI A MANO AD UNO AD UNO.

Pulled pork con le
carni
di agrisalumeria
Luiset

Chili con carne e
scaglie
di Blu di Lanzo

COPERTO 1,5€

BIBITE IN LATTINA 3,5€

ACQUA 1/2 LITRO 1,5€ ACQUA POTABILE MICROFILTRATA

SECONDO DECRETO 181/2003 DEL 23.06.03

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI SECONDO STAGIONE E REPERIBILITÀ:
CHORIZO DI NOSTRA PRODUZIONE, AVOCADO, GAMBERI, FRUTTI ROSSI IL SALMONE
È SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO A -21°C PER UN MINIMO DI 48 ORE.

QUESADILLAS

TORTILLA MORBIDA E GRANDE PIEGATA
AD U. CON IL RIPIENO PREFERITO SU
UNA BASE DI FORMAGGIO CALDO SENZA
LATTOSIO

Pulled Pork 9,5€

Spalla di maiale a lenta
cottura, bacon grigliato

Chili con carne 9,5€

Carne 100% manzo

macinata e cotta

lentamente

con pomodoro,

peperoncino affumicato

piccante e scaglie

di formaggio Blu di

Lanzo

Verduras 8€

Verdure di stagione

cotte a bassa

temperatura

Pescadilla 10,5€

Gamberi cotti in

sottovuoto, guacamole,

pico de gallo

TACOS BRUNCH 10,5€

Tre tacos con uova
strapazzate, chorizo,
bacon, formaggio blu
di Lanzo, riso e fagioli.

TACOS BRUNCH VEGGIE 10,5€

Tre tacos con uova
strapazzate, riso, fagioli,
funghi shitake, zucca,
cavolo rosso

TACOS DI PICANHA 12€

La picanha è una pregiata
carne bovina nota per la sua
tenerezza e il ricco sapore.
Tre tacos con riso, fagioli e
salse di accompagnamento

TACOS DI RIBS 12€

Costine di maiale cotte
lentamente a bassa
temperatura, così tenere da
sfilarsi dall'osso, Tre tacos
con riso al lime per un tocco
fresco ed equilibrato.

TACOS DI PULLED PORK 12€

Tre tacos con spalla di
maiale slow-cooked
dell'agrisalumeria Luiset,
con riso, fagioli e salsa
jalapeño verde agropiccante

BOWLS

RISO BIANCO AL LIME,
INGREDIENTI FRESCI E
SFIZIOSI

Green Curry Bowl 13,5€

Gamberi cotti in
sottovuoto verdure
croccanti, salsa green
curry, riso al lime

**Jelly Camarones Bowl
13,5€**

Gamberi cotti in
sottovuoto verdure
croccanti, salsa
jalapeño jelly
agropiccante,
riso al lime

Blu Ceasar Bowl 12,5€

Pollo slow-cooked al
limone, bacon,
formaggio Blu di Lanzo
(lattosio), riso al lime

DOLCI

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE,
SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Sweetaco 5,5€

Tortilla dolce e croccante
coperta di crema pasticceria
Salse: frutti rossi, cioccolato
caramello salato

Topping: crumble al cacao,
mandorle salate, scaglie di
fondente, scaglie di cocco

Bigné 6€

Grande e ripieno di crema
pasticceria

Salse: frutti rossi, cioccolato
caramello salato

Crema catalana 5,5€

Profumata con cannella
e limone, leggermente
caramellata

Empanada Dulce 4,5€

Fagottini ripieni di crema fritti

SANGRIA

Vino rosso succo di arancia, zucchero,
rum scuro

bicchieri 3,5€ 1/2 litro 6,5€ 1 litro 13€

BIRRA ALLA SPINA (GLUTINE)

Menabrea chiara 4,8°

20 cl 3,5€ 40 cl 6,5€ litro 13€

Menabrea rossa doppio malto 7,2%

20 cl 4€ 40 cl 7€ litro 14,5€

BIRRE 33 CL SENZA GLUTINE

La Sglutinata Birrificio Leumann 4,5%

Pils 5,5€

San Miguel 5,4% Pale Lager 4,5€

BIRRE 33 CL

Corona 4,5% 4€

Corona Zero 4€

VINI

Garnacha La Sastreria

100% Garnacha 13%
Calice 4,5€ - Bottiglia 14€

Garnacha rosè

La Sastreria
100% Garnacha 13%
Bottiglia 14€

Rioja Pueblo Viejo

100% Tempranillo
14% Calice 4€ - Bottiglia 14€

SÌ, È TUTTO SENZA GLUTINE