

Maison ARLÙ

FOOD & WINE


ITALIANO


Tartare di Fassona, capperi, olive, cipolle e taralli pugliesi 1•6	18 €	Maritozzo salato, insalata di pollo asiatica, miele, peperoncino, popcorn 1•2•6	14 €
Pappa al pomodoro, burratina pugliese, alici di Anzio e la loro colatura 1•5•10	12 €	Tozzetto, burrata, puntarelle, mortadella 1•6•8	10 €
Insalatadi farro, melanzane, pomodorini confit, ricotta salata, menta 1•6	12 €	Baccalà cbt, hummus di ceci, fondente al parmigiano, biscotto croccante 1•5•6•8•12	16 €
Fregola sarda, patate, pollo, peperoni, timo ** 1•6	14 €	Tozzetto con parmigiana 1•6	14 €
Insalata Caesar, crostini di pane, salsa Caesar, scaglie di grana, sovracoscia di pollo e la sua pelle croccante ** 1•2•5•6	14 €	Crostini di pane, burro di malga 100% panna, alici del Cantabrico 1•5•6	18 €
Tris di polpette di bollito ** (crema di gorgonzola e noci; pomodoro e scaglie di grana; stracciatella, cipolla caramellata e riduzione di vino) 1•3•6•8	17 €	Selezione di formaggi "Beppe e i suoi formaggi" (per due persone) 1	35 €
Bruschetta, lardo di Colonnata, cacio, pepe, pere, noci 1•8	12 €	Selezione di salumi (per due persone) 1•8•10	25 €
Springroll di gamberi su ketchup di banana ** 1•6•7•9	14 €	Tozzetto con la nostra porchetta artigianale e verdura saltata 1	16 €
Cannolo di spaghetti fritto, mousse di ricotta e basilico, crema di zucchine, tartare di salmone, sesamo ** 1•5•6•12	14 €	Biscotti e Cremosi 1•2•8	10 €
Tagliata di tonno alla puttanesca ** 5•7•12	16 €		

Le produzioni interne hanno natura artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti. In caso di allergia è possibile consultare il registro degli allergeni in cassa.


* Alimenti congelati o surgelati all'origine


** Preparazioni artigianali abbattute in laboratorio a -18°C

 1. LATTOSIO

 3. SEDANO


 5. PESCE

 7. SOIA


 9. CROSTACEI


 11. MAIS


 2. UOVA

 4. ARACHIDI

 6. GLUTINE

 8. FRUTTA SECCA

 10. SOLFITI

 12. SESAMO



Maison ARLÙ

FOOD & WINE

ENGLISH

Fassona tartare, capers, olives, onions, and Apulian taralli

1 • 6

“Pappa al pomodoro” (bread and tomatoes), Apulian burrata, Anzio anchovies, and their brine

1 • 5 • 10

Spelt salad, eggplant, confit cherry tomatoes, mint, salted ricotta

1 • 6

Sardinian fregola, potatoes, chicken, peppers, thyme **

1 • 6

Caesar salad, croutons, Caesar dressing, Grana shavings, roasted chicken **

1 • 2 • 5 • 6

Trio of boiled meatballs **

(gorgonzola cream and walnuts; tomato and Grana shavings; straciatella, caramelized onions, and wine reduction)

1 • 3 • 6 • 8

Bruschetta, Colonnata lard, cheese, pepper, pears, walnuts

1 • 8

Shrimp spring roll with banana ketchup **

1 • 6 • 7 • 9

Fried spaghetti cannolo, ricotta and basil mousse, zucchini cream, salmon tartare, sesame **

1 • 5 • 6 • 12

Tuna steak “puttanesca” style **

5 • 7 • 12

18 €

12 €

12 €

14 €

14 €

17 €

12 €

14 €

14 €

16 €

Savory maritozzo, Asian chicken salad, honey, chili, popcorn

1 • 2 • 6

Tozzetto, burrata, puntarelle, mortadella

1 • 6 • 8

Cod, chickpea hummus, Parmesan fondue, crispy biscuit

1 • 5 • 6 • 8 • 12

Tozzetto with aubergine parmigiana

1 • 6

Croutons, 100% cream butter, Cantabrian anchovies

1 • 5 • 6

Cheese selection “Beppe e i suoi formaggi”

(for two people)

1

Cold cuts selection

(for two people)

1 • 8 • 10

Tozzetto with our homemade porchetta and sautéed vegetables

1

Biscuits and creamy desserts

1 • 2 • 8

14 €

10 €

16 €

14 €

18 €

35 €

25 €

16 €

10 €

The internal productions have an artisanal nature, it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products. In case of an allergy, please, consult the allergen book at the cashier desk.

* Frozen or deep-frozen products


** Handcrafted preparations frozen to -18°C

 1. LACTOSE


 3. CELERY


 5. FISH

 7. SOY


 9. SHELLFISH


 11. CORN


 2. EGGS

 4. PEANUTS

 6. GLUTEN

 8. NUTS

 10. SULFITES

 12. SESAME