

TAPAS MIX 15€

IL MEGLIO DELLO STREET FOOD IN UN UNICO PIATTO DEGUSTAZIONE ANCHE IN VERSIONE VEGGIE:

3 tacos,
1 quesadilla
1 empanadas,
1 chips&salsa

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

PAN DE QUESO 7.5€

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

EMPANADAS 8€

Fagottini ripieni fritti, 4 pezzi

RAVIOLI 8€

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

Pulled pork con le carni di agrisalumeria Luiset

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

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

BOWLS

RISO BIANCO AL LIME, INGREDIENTI FRESCHI 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

FRESCHI DI GIORNATA, SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Sweetaco 5,5€

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

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

Bigñè 6€

Grande e ripieno di crema pasticcera
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
bicchiere 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€

BIBITE IN LATTINA 3,5€

ACQUA 1/2 LITRO 1,5€

ACQUA POTABILE

MICROFILTRATA

SECONDO DECRETO 181/2003 DEL 23.06.03

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€

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.

COPERTO 1,5€

SI, È TUTTO SENZA GLUTINE