ANYMORE funicolare

ITALIANO

PRANZO

FRISELLA CAPRESE €8.00
Frisella con pomodoro, mozzarella,
basilico e olio extravergine d'oliva.
(3, 9)

CARPACCIO DI ROAST BEEF €11.00
Con fichi e scaglie di Grana.

CROSTONE GOURMET €10.00
Pane tostato con uova,
salmone affumicato e avocado.
(3, 9, 14)

TARTARE DI MANZO €10.00
Con senape antica, erba cipollina
e pan brioche tostato.
(3, 6, 9, 14)

INSALATINA ESTIVA €8.00
Anguria, feta greca, crostini croccanti
e profumo di limone.
(3, 9)

POKÈ BOWL "ANYMORE" €12.00
Composizione fresca con
ingredienti di stagione.
(3, 5, 6)

SOFFICI FOCACCINE €8.00
Con formaggio di capra e aneto.
(3, 9, 14)

CASONCELLI €12.00
Pasta fresca ripiena secondo tradizione,
con condimento dello chef.
(3, 9, 14)

DOLCI

PANNA COTTA €5.00
Con coulis di fragole. (3)

SORBETTO ALLA MELA VERDE €4.50

TIRAMISÙ AL BICCHIERE €5.00
(3, 9, 14)

ENGLISH

LUNCH

FRISELLA CAPRESE €8.00
Frisella with tomato,
mozzarella, basil and extra virgin olive oil.
(3, 9)

ROAST BEEF CARPACCIO €11.00
With figs and Grana shavings.

GOURMET CROSTINI €10.00
Toasted bread with egg,
smoked salmon and avocado.
(3, 9, 14)

BEEF TARTARE €10.00
With whole grain mustard, chives
and toasted brioche bread.
(3, 6, 9, 14)

SUMMER SALAD €8.00
Watermelon, feta cheese, crunchy croutons
and a hint of lemon.
(3, 9)

POKÈ BOWL "ANYMORE" €12.00
Fresh composition with
seasonal ingredients.
(3, 5, 6)

SOFT FOCACCE €8.00
With goat cheese and dill.
(3, 9, 14)

CASONCELLI €12.00
Traditional stuffed fresh pasta,
with chef's sauce.
(3, 9, 14)

DESSERTS

PANNA COTTA €5.00
With strawberry coulis.
(3)

GREEN APPLE SORBET €4.50

TIRAMISÙ IN A GLASS €5.00
(3, 9, 14)



SABATO E DOMENICA
Piatto a scelta + una bevanda
(birra piccola, calice di vino, analcolico) + caffè
15 EURO

ANYMORE
funicolare

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

2 

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.

3 

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

4 

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

5 

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

6 

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

7 

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

8 

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granche e simili.

9 

GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

10 

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.

11 

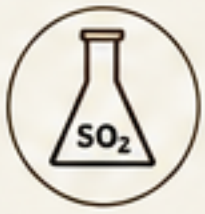
SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

12 

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

13 

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

14 

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.