LUNEDì - SABATO
18:30 -00:00

Hatto

ROOFTOP EXPERIENCE
RESTAURANT & LOUNGE BAR

Fatto
RESTAURANT
CUCINA EMILIANA CONTEMPORANEA

ANTIPASTI E TAPAS

da condividere e non!

€15 **SFORMATINO DI PORCINI CON CRUMBLE DI PANCETTA**
su crema di Parmigiano Reggiano.
1 3 7

€17 **TRIS DI MINI TACOS**
tacos di cialda di Parmigiano Reggiano farciti con battuta di fassona, mayo ai pomodori secchi e basilico fresco (3pz).
3 7

€16 **LO CHEF HA FATTO L'UOVO**
uovo croccante dal cuore morbido su nido di cime di rapa e crema di pecorino.
3 7

€14 **POLPETTE DORATE DI MELANZANE**
su crema di melanzane arrosto.
1 7

€15 **FRITTINO MISTO DELLO CHEF**
1 3

€18 **COTOSPIEDO**
spiedo di cotoletta alla bolognese (2pz).
1 3 7

€12 **CROCCHÈ**
di patate, petto di pollo e scamorza filante (3pz).
1 3 7

€19 **TAGLIERE DI SALUMI CON TIGELLE CALDE**
selezione di salumi del territorio: prosciutto crudo 24 mesi, mortadella, salame e pancetta arrotolata.
€3 *CESTINO DI TIGELLE EXTRA*
1

PRIMI PIATTI

pasta fresca fatta a mano

€16 **TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO**
1 3 7 9

€16 **TORTELLINI IN BRODO TRADIZIONALE DI CAPPONE**
1 3 7 9

€16 **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**
con ragù a cottura lenta.
1 3 7 9 11

€17 **GNOCCHI DI ZUCCA**
con ragù di salsiccia.
1 3 9 11

€18 **TORTELLO DI PATATE, PORCINI E PANCETTA CROCCANTE**
1 3

€14 **CREMA DI FAVE E MOUSSE DI GORGONZOLA**
servita con crostini di pane.
7

Fatto
RESTAURANT
CUCINA EMILIANA CONTEMPORANEA

SECONDI PIATTI E CONTORNI

€25 **COSTINA DI MAIALE CBT**
costina taglio St. louis, marinata alle erbette e cotta a bassa temperatura.
Accompagnata da chips di patate rosse e composta di cipolla caramellata al balsamico.
7 9 11

€24 **TENERO MEDAGLIONE DI FILETTO DI MAIALE**
profumato al tartufo e servito su porro confit.
7

€26 **"LA MORBIDA" TAGLIATA DI FASSONA**
sale grosso e rosmarino.

€28 **TAGLIATA DI MANZO DELLO CHEF**

€16 **FRITTELLA DI CECI**
su crema di piselli e peperoni gialli e rossi (3 pz).
3 7

€6 **PATATE AL FORNO**

€6 **CHIPS DI PATATE ROSSE**

€6 **VERDURE ALLA GRIGLIA**

€6 **VERDURE STAGIONALI RIPASSATE**

€6 **INSALATA MISTA**

DESSERT DELLA CASA

€7

CAFFÈ GOURMAND

€10
Piccola degustazione di dessert fatti in casa accompagnata da un caffè.

CAFFÈ E DISTILLATI

€2 **CAFFÈ - DECAFFEINATO GINSENG - ORZO**

€6 **AMARI CLASSICI**

€8 **AMARI PREMIUM E DISTILLATI**

€6 **GRAPPA MORBIDA**

€8 **GRAPPA BARRICATA**

€2,5 **ACQUA 0,75**

€2 **ACQUA 0,5**

€3,5 **SOFT DRINK**

€2,5 **COPERTO RISTORANTE**

€1,5 **COPERTO LOUNGE BAR**

LISTA DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE
2 CROSTACEI
3 UOVA E DERIVATI
4 PESCE
5 ARACHIDI E DERIVATI
6 SOIA
7 LATTE E DERIVATI
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO
10 SENAPE
11 SESAMO
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 LUPINI
14 MOLLUSCHI

GENTILE OSPITE, PER INFORMAZIONI RIGUARDANTI ALLERGENI ALIMENTARI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI ALL'ORIGINE PER GARANTIRE QUALITÀ E SICUREZZA SECONDO NORMATIVA HACCP.

Disponibili menù aziendali, eventi privati e feste su prenotazione.
Per informazioni e prenotazioni visita il nostro sito: www.haltorooftop.it o chiama il numero 051 4984896