THE Small
SAN COLOMBANO RISTORANTE CAFFETTERIA

Menu

MENU SMALL

euro 16,00

2 mezze porzioni a scelta dal menù + 1/2 acqua
+ 1 calice di vino + 1 caffè

dal martedì al venerdì, festivi esclusi

...oppure...

scegli una o più portate tra quelle proposte

FOGLIE DI VITE
con ripieno di riso saltato accompagnato da salsa yogurt speziata (7,9) - euro 9,00

UOVA ALLA MONACHINA
con ragù di carne (1,3,7,9,12) - euro 9,00

VITELLO TONNATO (3,4) - euro 10,00

FLAN DI GAMBERI E PORRI
con crema di patate al lime (1,2,3,7) - euro 11,00

ZUPPETTA DI MOSCARDINI
con pane tostato - euro 11,00 (1,14)

PANE E FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE

ORECCHIETTE*
con cime di rapa, salsiccia, funghi di stagione* e panna (1,7) - euro 11,00

TESTAROLI
con ragù d'anatra e granella di nocciole (1,8,12) - euro 13,00

TAGLIATELLA ALLO ZAFFERANO
con sarde, finocchietto selvatico e pinoli (1,3,4,8) - euro 12,00

RAVIOLO DI BACCALÀ*
con crema di zucca e castagne croccanti (1,3,4) - euro 14,00

ZUPPA ALLA FRANTOIANA
(1,9) - euro 10,00

sai che la nostra PASTA FRESCA È FATTA IN CASA?

PESCATO DEL GIORNO
con patate alla salvia (4) - euro 15,00

PADELLACCIA DI MARE DEL THE SMALL
con pane tostato (1,2,4,14) - euro 16,00

POLLO ALLA CACCIATORA
con polenta (9,12) - euro 13,00

INVOLTINO DI MANZO
con guanciale, scamorza e cime di rapa (7) - euro 13,00

MILLEFOGLIE DI TOFU
con caponata di verdure e crema di zucca (6, 8)- euro 12,00

Disponibili pasta e pane senza glutine. *Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci.*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.

DALLA GRIGLIA

BISTECCA DI MANZO O TAGLIATA DI MANZO
con rucola e grana (3,7) o olio e rosmarino - euro 48,00 al kg

FILETTO DI MANZO
con contorno del giorno - euro 23,00

PETTO DI POLLO
con contorno a scelta - euro 15,00

I CONTORNI

Patate alla salvia- euro 5,00

Patate fritte - euro 4,00

Fagioli scoppiati - euro 5,00

Carote saltate con burro e timo (7) - euro 5,00

Riso basmati bianco - euro 4,00

INSALATONA? componila come vuoi!

Insalata	Proteine	Verdure e frutta	Top
Radicchio	Uovo sodo	Carote	Nocciole
Rucola	Salmone affumicato	Cipolla	Noci
Valeriana	Tonno	Cetriolo	Mandorle
Lattuga	Pecorino	Finocchio	Semi di sesamo
	Mozzarella (anche no lattosio)	Cetriolini	Pane croccante
		Pomodoro	Cipolla fritta
Riso basmati	Pollo	Mais	Olive leccino
	Bresaola	Avocado	
	Gamberetti	Pomodori secchi	
	Feta	Zucchini	Salsa caesar
	Ceci	Carciofini sott'olio	
	Fagioli cannellini	Arancia	

Piccola - euro 8,00
2 insalate + 1 proteina + 2 verdure + 1 top

Grande - euro 10,00
3 insalate + 2 proteine + 3 verdure + 1 top

DESSERT

Chiedere al cameriere per i dolci del giorno

coperto e pane di nostra produzione - euro 2,00
acqua in bottiglia 0,75 - euro 2,00
caffè - euro 2,00

1.Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di: 1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14 - *All our dishes may contain traces of: 1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14*

THE Small
SAN COLOMBANO RISTORANTE CAFFETTERIA

Menu

MENU SMALL

euro 16,00

2 half-portion to choose + ½ liter of water

+ 1 glass of wine + 1 coffee

Tuesday to Friday, excluding holidays

The "Small Menu" is not for you?
choose a course among those proposed

STUFFED WINE LEAVES
filled with sautéed rice, and spiced yogurt sauce (7,9) - euro 9,00

UOVA ALLA MONACHINA (BREADED AND FRIED STUFFED EGGS)
with meat ragù (1,3,7,9,12) - euro 9,00

THINLY SLICED VEAL
with tuna and cappers sauce (3,4) - euro 10,00

PRAWN AND LEEK FLAN
with lime potato cream (1,2,3,7) - euro 11,00

BABY OCTOPUS STEW
with toasted bread - euro 11,00 (1,14)

HOME-MADE BREAD AND FOCACCIA

ORECCHIETTE PASTA*
with turnip tops, sausage, seasonal mushrooms and cream (1,7) - euro 11,00

TESTAROLI (traditional crepe-like pasta)
with duck ragù and chopped hazelnuts (1,8,12) - euro 13,00

SAFFRON TAGLIATELLE
with sardines, wild fennel and pine nuts (1,3,4,8) - euro 12,00

did you know OUR FRESH PASTA IS HOMEMADE?

SALT COD-FILLED RAVIOLI *
with pumpkin cream and crispy chestnuts (1,3,4) - euro 14,00

TRADITIONAL FRANTOIANA SOUP
with vegetable and bean (1,9) - euro 10,00

CATCH OF THE DAY
with sage potatoes (4) - euro 15,00

THE SMALL'S SEAFOOD SKILLET
with toasted bread (1,2,4,14) - euro 16,00

HUNTER-STYLE BRAISED CHICKEN
with polenta (9,12) - euro 13,00

BEEF ROULADE
stuffed with "guanciale" (cured pork jowl), scamorza cheese and turnip tops (7) - euro 13,00

TOFU MILLE-FEUILLE
with vegetable caponata and pumpkin cream (6, 8)- euro 12,00

Disponibili pasta e pane senza glutine. *Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci.*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.

FROM THE GRILL

BEEF BISTECCA OR SLICED BEEF STEAK
with rucola and grana (3,7) or oil and rosmary - euro 48,00 al kg

BEEF FILLET
with side dish of the day - euro 23,00

CHICKEN BREAST
with side dish of your choice - euro 14,00

SIDE DISHES

Sliced Potatoes
with onion and tomatoes - euro 5,00

Blistered beans (9) - euro 5,00

French fries - euro 4,00

Sautéed carrots
with butter thime (7) - euro 5,00

Basmati rise - euro 4,00

SALAD? compose it as you want!

Salad	Protein	Vegetables and fruit	Topping
Radish	Hard-boiled egg	Carrots	Hazelnuts
Rocket salad	Salmon	Onion	Walnuts
Valerian	Tuna	Cucumber	Almonds
Lettuce	Pecorino cheese	Fennel	Sesame seeds
	Mozzarella *(lactose-free also available)*	Peppers	Crunchy bread
Basmati rice		Tomato	Crispy fried onions
	Chicken	Sweetcorn	Leccino olives
	Bresaola	Avocado	
	Raw ham "Bazzone"	Sun-dried tomatoes	
	Shrimp / Prawns	Zucchini / Courgette	Caesar sauce
	Feta cheese	Artichokes in oil	
	Chickpeas	Orange	
	Cannellini beans		

Small - euro 8,00
2 salads + 1 protein + 2 vegetables + 1 top

Large - euro 10,00
3 salads + 2 proteins + 3 vegetables + 1 top

DESSERT

Ask the waiter for the desserts of the day

Cover charge and homemade bread - euro 2,00
0,75 liter bottled water - euro 2,00
Coffee - euro 2,00

1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame porducts 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products

Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di: 1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14 - *All our dishes may contain traces of: 1,2,3,4,6,7,8,9,11,12,14*