



A PRANZO DA EGGS

BENTO Office Proteico

Carciofo alla romana, maritozzo e insalata russa, frittata alle erbe, misticanza, stracciatella e uova di salmone, pollo c.b.t.



€19

BENTO EGGS

Carciofo alla romana, maritozzo e insalata russa, stracciatella e uova di salmone frittata alle erbe misticanza e carbonara classica



€19

POLPETTE DI NONNA ROSA

Polpette di vitello in salsa di pomodoro



€14

SHAKSHUKA

Uova al tegamino in salsa di pomodoro e spezie



€14

TONNÈ E GIARDINIERA

Vitello tonnato e la nostra giardiniera



€16

SUPREME DI POLLO

Petto di pollo c.b.t. verdure di stagione e salsa bernese



€18

DALL'ORTO BIO

Misticanza, finocchio, carote, cavolo viola, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato alla barbabietola, vinaigrette all'aceto di lampone



€15

ROMA MILANO

Suppli con risotto alla Milanese e ossobuco



€5

STRACCIATELLA IN BRODO

Brodo di carne, uovo strapazzato, erba cipollina con zest di limone



€15

TORTILLA CON CUORE FONDENTE

Uova, patate, cipolle e fonduta di pecorino servita su pan brioche



€16

COPERTO E CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FOCACCIA LIGURE, ACQUA

Utilizziamo farine del mulino Marino, farine evolutive e lievito madre



€3

A PRANZO È DISPONIBILE ANCHE IL MENU COMPLETO



EGGS LUNCH

BENTO Office Proteico

Artichoke roman style, maritozzo with russian salad, omelette with herbs and mixed salad, stracciatella and salmon roe, chicken c.b.t.



€19

BENTO EGGS

Artichoke roman style, maritozzo with russian salad, stracciatella and salmon roe Herb omelette with classic carbonara salad



€19

POLPETTE DI NONNA ROSA*

Veal meatballs in tomato sauce



€14

SHAKSHUKA

Fried eggs in tomato sauce and spices



€14

TONNÈ E GIARDINIERA

Veal, tuna mayonnaise and homemade vegetables giardiniera



€16

SUPREME DI POLLO

Chicken breast c.b.t. seasonal vegetables and béarnaise sauce



€18

DALL'ORTO BIO

Mixed salad, fennel, carrots, purple cabbage, tomato, walnuts, beetroot marinated egg, raspberry vinegar vinaigrette



€15

ROMA MILANO

Suppli with risotto Milanese style and ossobuco meat



€5

STRACCIATELLA IN BRODO

Meat broth, scrambled egg, chives with lemon zest



€15

TORTILLA CON CUORE FONDENTE

Eggs, potatoes, onions and pecorino fondue served on brioche bread



€16

PANE E COPERTO WATER

Homemade bread and cover charge



€3

THE FULL MENU IS ALSO AVAILABLE FOR LUNCH