

MENU' SETTIMANALE DEL PRANZO

Primi piatti € 7,00 | Secondi piatti € 8,00 | Piatto completo € 9,00 | Contorni € 6,00

-Gli allergeni sono indicati con un numero accanto alle pietanze-

LUNEDÌ

- MEZZE MANICHE ALL' AMATRICIANA (pancetta, pomodoro san marzano, pepe, pecorino, olio, sale)-1,7
- RISOTTO AL RADICCHIO (radicchio, cipolla, prezzemolo, panna, parmigiano reggiano, olio, sale)-7
- SCALOPPINE AL LIMONE (pollo, succo di limone, farina 00, sale, burro, olio, pepe, prezzemolo)-1,7
- POLPETTE DI CARNE AL SUGO (macinata di manzo e suino, parmigiano, uova, pane grattugiato, sugo di pomodoro)-1,3,7
- OMELETTE DI FUNGHI (uova, funghi, sale, olio, pepe)-3

MERCOLEDÌ

- LASAGNA AL RAGU' (pasta all'uovo, latte, burro, parmigiano, pepe nero, farina 00, olio, sale, salsa pomodoro e carne macinata)-1,3,7
- RISO VENERE (riso nero, cipolla, carota, vino bianco, parmigiano, sale, olio, pepe)-7
- SPEZZATINO (vitella, sedano, carote, cipolla, pomodoro, vino, olio, sale)-9
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (vitella, salvia, prosciutto, farina, vino, olio, sale, pepe)-1
- POLPETTE CON FARINA DI CECI E RUCOLA (farina di ceci, uova, rucola, patata, pane grattato, parmigiano reggiano, sale)-1,3,7

CONTORNI

- VERDURE GRIGLIATE (melanzane, zucchine, sale, olio, prezzemolo)
- VERDURE GRATINATE (melanzane, zucchine, sale, olio, parmigiano, prezzemolo, pane grattugiato.)
- VERDURE AL VAPORE
- CARPACCIO DI ZUCCHINE CON PARMIGIANO (limone, sale, olio, rucola, parmigiano)
- SCAROLA NAPOLETANA (olive, capperi, pinoli, uvetta)

MARTEDÌ

- RISOTTO ALLA PESCATORA (calamari, gamberi, cozze, vongole, pomodoro, sale, olio, pepe, prezzemolo)-2,4,14
- COUS COUS CON TONNO E VERDURE SALTATE CON SOIA (tonno, zucchine, carote, sale, olio)-4,6
- BACCALA' AL FORNO CON UVETTA PINOLI E CAPPERI (baccala', uvetta, capperi, olive, cipolla, pinoli, olio, sale, pepe)-4,8
- PLATESSA GRATINATA AL FORNO (filetti di platessa, pane grattugiato, prezzemolo, sale, olio, pepe)-4,1
- POLPETTE DI SOIA (soia, patate, pane grattugiato, uova, parmigiano, prezzemolo, sale, olio)-1,3,6,7
- POLLO GRIGLIATO (pollo, sale, pepe, olio)

GIOVEDÌ

- GNOCCHI AL POMODORO (farina, uova, patate, pomodoro, seano, carota, cipolla, olio, sale)-1,3,9
- INSALATA DI RISO (riso, mozzarella, pomodoro, olive nere, mais, tonno, uova, olio, sale)-3,4,7
- PASTA ALLA NORMA (melanzane, basilico, pomodoro, cipolla, olio, sale, capperi, prezzemolo, ricotta salata)-1,7
- POLPETTE DI CARNE AL SUGO (macinata di manzo e suino, parmigiano, uova, pane grattugiato, sugo di pomodoro)-1,3,7
- POLLO AL CURRY (pollo, curry, farina, panna, sale, olio)-1,6,7,10
- FETTINE DI POLLO PANATE (pollo, uova, sale, pane grattugiato, olio, sale, prezzemolo)-1,3

**VUOI RICEVERE COMODAMENTE A CASA O PRESSO
IL TUO NEGOZIO LA TUA CONSUMAZIONE?**

Contattaci allo 06.69797096 oppure tramite whatsapp al 351.9399895

dobar
bar.caffè

MENU' SETTIMANALE DEL PRANZO

Primi piatti € 7,00 | Secondi piatti € 8,00 | Piatto completo € 9,00 | Contorni € 6,00

-Gli allergeni sono indicati con un numero accanto alle pietanze-

SABATO

- PENNETTE ALLA GABRI** (funghi,piselli,prosciutto crudo,panna ,prezzemolo)-1,7
- MEZZE MANICHE CON POMODORO E BASILICO** (salsa di pomodoro,carote,basilico,olio,sale,sedano)-1,9
- CRÊPES RICOTTA SPINACI** (uova ,farina ,latte, olio, sale,parmigiano, ricotta ,spinaci)-1,3,7
- POLPETTE DI MELANZANE** (melanzane,patate, parmigiano reggiano, uova, sale, pane grattugiato)-1,3,7
- ROAST BEEF** (carne di manzo, olio, sale)
- FRITTATA DI VERDURE** (uova, patate, carote, zucchine, olio, sale)-3

BOWL

- BOWL POLLO:** € 9,00
Riso basmati,Pollo marinato al limone,zucchine, carote (salsa maionese e soia) - 3,6,10.
- BOWL QUINOA:** € 9,00
Quinoa ,feta e mix di verdure - 1,7
- BOWL PESCE:** € 9,00
riso,salmone ,avocado,pomodorini, zucchine julienne (salsa maionese e soia) - 4,6,10
- BOWL VEGGIE:** € 7,00
Cous cous ,mix di verdure saltate con soia - 1,6
- BOWL ORZO:** € 8,00
orzo,pomodori secchi ,pesto,caciotta,basilico - 1,7,8
- BOWL CURRY:** € 9,00
Riso basmati con mix di verdure e pollo al curry - 10,11

VENERDÌ

- PENNETTE AL TONNO** (salsa di pomodoro, tonno, olio, sale)-1,4
- PASTA FREDDA POMODORO MOZZARELLA E BASILICO** (pomodoro, mozzarella, basilico, olio ,sale)-1,7
- SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO** (salmone, pistacchio, olio, sale)-4,8
- POLPO CON PATATE** (polpo bollito, patate,limone, sedano, prezzemolo, olio, sale)-4,9
- STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA** (carne di manzo, rucola, olio, sale)

INSALATE € 8,00

- INSALATA GRECA:** insalata, feta, cetrioli, sale, olio - 7.
- INSALATA NIZZARDA:** fagiolini, pomodorini, olive gaeta, uova sode, tonno, carciofini - 3,4.
- INSALATA CONTADINA:** songino, noci, pere, parmigiano reggiano - 7,8.
- INSALATA SALMONE:** insalata mista di stagione, salmone, rucola,arancia, finocchi - 4.
- INSALATA CAPRESE:** pomodorini, mozzarella, basilico, sale, olio, pepe - 7.
- INSALATA DI POLLO:** Insalata, pollo, salsa yogurt e menta - 7.

Allergeni: (indicati con un numero accanto alle pietanze)

- Cereali contenenti glutine cioè grano,segale,orzo,avena,farro,kamut(o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati. **3.** Uova e prodotti derivati. **4.** Pesce e prodotti derivati.
- 5.** Arachidi e prodotti derivati. **6.** Soia e prodotti derivati. **7.** Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
- 8.** Frutta a guscio,cioè mandorle,nocciole,noci,pistacchi,e prodotti derivati. **9.** Sedano e prodotti derivati.
- 10.**Senape e prodotti derivati. **11.**Semi di sesamo e prodotti derivati. **12.**Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2. **13.**Lupino e prodotti a base di lupino.**14.**Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LEGGENDA

Prodotti Artigianali di Nostra Produzione
Potrebbero Essere Sottoposti a Trattamento di Abbattimento di Temperatura.
In Caso Di Irreperibilità Dei Freschi Utilizziamo Prodotti Abbattuti All'Origine.

dobar
bar.caffè

Caffetteria



Caffè espresso	€ 1,00
Caffè doppio	€ 2,00
Caffè decaffeinato/orzo/ginseng	€ 1,30
Caffè americano	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè freddo	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,20
Cappuccino di soia/decaffeinato	€ 1,80
Caffelatte	€ 1,50
Caffelatte freddo	€ 1,80
Caffelatte di soia/decaffeinato	€ 2,00
Yogurt	€ 1,20
Camomilla, tisane, the	€ 1,50
The freddo bottiglia	€ 2,00
Spremute	€ 2,80
Frullati	€ 4,00
Cornetto grande	€ 1,10
Muffin grande	€ 2,50
Muffin piccolo	€ 1,10
Crostata	€ 3,00
Biscotti	€ 1,00
Acqua min. bott. 0,50 cl	€ 1,00
Succo di frutta	€ 2,00
Red bull	€ 3,50
Coca Cola ,Fanta,Sprite	€ 3,00
Coca Cola Zero bottiglia	€ 3,00
Schweppes, Schweppes Lemon	€ 3,00

Gastronomia



Toast Cotto e Formaggio - 1,7.	€ 3,00
Tramezzino Cotto e Formaggio - 1,7,10.	€ 2,50
Tramezzino Uovo e Salame - 1,3.	€ 2,50
Tramezzino Bresaola - 1,3,10.	€ 2,90
Tramezzino Tonno e Carciofini - 1,3,4.	€ 2,50
Tramezzino Salmone e Rucola - 1,3,4.	€ 2,90
Tramezzino Tonno e Pomodoro - 1,3,4.	€ 2,50
Tramezzino Pomodoro e Mozzarella - 1,7.	€ 2,50
Tramezzino Insalata Di Pollo - 1,3.	€ 2,50
Club Sandwich - 1,3,4,7.	€ 4,50
Pizza Romana Cotto Fontina - 1,7.	€ 4,50
Pizza Romana Fiori Di Zucca E Alici - 1,4	€ 3,80
Pizza Romana Crudo E Mozzarella - 1,7.	€ 3,50
Pizza Romana Bresaola Rucola Parmigiano - 1,7.	€ 3,80
Panino Insalata Di Pollo - 1,3.	€ 3,50
Panino Tonno E Pomodoro - 1,4.	€ 3,50
Panino Pomodoro E Mozzarella - 1,7.	€ 3,50
Panino Verdure Grigliate - 1.	€ 3,50
Panino Gourmet Omelette E Avocado - 1	€ 5,00
Bagel Salmone Caprino - 1,4,7.	€ 5,00
Panino Crudo E Radicchio - 1.	€ 3,50

Allergeni:

1. Cereali contenenti glutine cioè grano,segale,orzo,avena,farro,kamut(o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati. 3. Uova e prodotti derivati. 4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati. 6. Soia e prodotti derivati. 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
8. Frutta a guscio,ciòè mandorle,nocciole,noci,pistacchi,e prodotti derivati. 9. Sedano e prodotti derivati.
- 10.Senape e prodotti derivati. 11.Semi di sesamo e prodotti derivati. 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2. 13.Lupino e prodotti a base di lupino.14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LEGGENDA

Prodotti Artigianali di Nostra Produzione

Potrebbero Essere Sottoposti a Trattamento di Abbattimento di Temperatura.

In Caso Di Irreperibilità Dei Freschi Utilizziamo Prodotti Abbattuti All'Origine.

Birre



Birra nazionale o estera bott	€ 4,00
Peroni gran riserva bottiglia 50cl	€ 5,00

Aperitivi



Campari soda	€ 4,00
Aperol soda, Crodino,San Bitter	€ 4,00
Prosecco calice	€ 5,00

Desserts



Macedonia	€ 3,50
Trancio di torta - 1.	€ 3,50
Tiramisù - 1,3,7.	€ 4,50
Cheesecake - 1,3,7.	€ 4,50

Bowl



Bowl Pollo:	€ 9,00
Riso basmati,Pollo marinato al limone,zucchine, carote (salsa maionese e soia) - 3,6,10.	

Bowl Quinoa:	€ 9,00
Quinoa ,feta e mix di verdure - 1,7.	

Bowl pesce:	€ 9,00
riso,salmone ,avocado,pomodorini, zucchine julienne (salsa maionese e soia) - 4,6,10.	

Bowl veggie:	€ 7,00
Cous cous ,mix di verdure saltate con soia - 1,6.	

Bowl orzo:	€ 8,00
orzo,pomodori secchi ,pesto,caciotta,basilico - 1,7,8.	

Bowl curry:	€ 9,00
Riso basmati con mix di verdure e pollo al curry - 10,11.	

Insalate



Insalata greca: insalata, feta, cetrioli, sale, olio - 7.	€ 8,00
--	--------

Insalata nizzarda: fagiolini, pomodorini, olive gaeta, uova sode, tonno, carciofini - 3,4.	€ 8,00
---	--------

Insalata contadina: songino, noci, pere, parmigiano reggiano - 7,8.	€ 8,00
--	--------

Insalata salmone: insalata mista di stagione, salmone, rucola,arancia, finocchi - 4.	€ 8,00
---	--------

Insalata caprese: pomodorini, mozzarella, basilico, sale, olio, pepe - 7.	€ 8,00
--	--------

Insalata di pollo: Insalata, pollo, salsa yogurt e menta - 7.	€ 8,00
--	--------