

# SOTTO SOTTO

CUCINA IN CANTINA

## IL PRANZO - LUNCH

UN PIATTO E VIA - DA 8€ A 15€

*acqua, caffè e coperto inclusi*

*Water and coffe included*

12:00-14:30

### INSALATE E ZUPPE - SALAD AND SOUPS

<b>Caesar Salad</b> tacchino, lattuga, Parmigiano, pane tostato e salsa Caesar <i>Caesar Salad Turkey, lettuce, Parmesan, toasted bread and Caesar sauce</i>	13 €
<b>Salmone scottato</b> <i>Salmon Tataki</i>	13 €
<b>Quinoa e Avocado</b> <i>Quinoa and Avocado</i>	12 €
<b>Misticanza Orientale</b> <i>Oriental Mixed Salad</i>	9 €
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Daily soup</i>	10 €

### SANDWICH

<b>SottoSotto Club</b> Tacchino, pomodoro, lattuga, uovo sodo, bacon e mayo <i>Sotto Sotto Club Turkey, tomato, lettuce, boiled egg, bacon and mayo</i>	13 €
<b>Toast Vegetariano avocado, insalata e mayo</b> <i>Veggie Toast Avocado, salad and mayo</i>	10 €

*I Sandwiches sono accompagnati da patate e insalata  
Sandwiches served with potatoes and salad*

### ANTIPASTI - STARTERS

<b>Caprese di Bufala</b> mozzarella di Bufala, pomodoro, olio Evo, basilico <i>Bufala Caprese, buffalo mozzarella, tomato, EVO oil and basil</i>	10 €
<b>Carpaccio di Carne Salada del Trentino</b> <i>Beef Carpaccio from Trentino Alto Adige</i>	14 €
<b>Tartare di Manzo con mayo wasaby</b> <i>Beef tartare with wasabi mayo</i>	15 €
<b>Tartare di pesce del giorno</b> <i>fish Tartare</i>	15 €

### PASTA

<b>Pennone Verrigni pomodoro e ricotta salata</b> <i>Verrigni pennone pasta with tomato and salted ricotta cheese</i>	13 €
<b>Pappardella al burro di Normandia e Salvia</b> <i>Pappardella pasta with Normandia butter and sage</i>	13 €
<b>Proposta dello Chef</b> <i>Chef's Special</i>	14 €

### SECONDI - MAIN COURSE

<b>Tagliata di carne</b> <i>Flank steak</i>	15 €
<b>Salmone alla griglia con patate</b> <i>Grilled Salmon with potatoes</i>	15 €
<b>Avocado arrostito su insalata di finocchi agli agrumi</b> <i>Roasted Avocado, fennel salad with citrus dressing</i>	12 €

Per qualsiasi informazione riguardanti allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.

Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.

Some raw materials can be frozen or frozen on site using a blast chiller.