



**LE FUCINE**  
CAFFÈ & BISTROT

---

**LUNCH**

**LOVE US & TAG US**



@lefucinecaffebistrot  
#lefucinecaffebistrot



Le Fucine Caffè & Bistrot



@lefucinecaffebistrot

---

## TAGLIERI

<b>Tagliere salumi</b>	13,00
Prosciutto Crudo Bagatto, pancetta, sopressa, ossocollo Azienda Agricola In Cortile, accompagnato con giardiniera casereccia (12)	
<b>Tagliere formaggi</b>	13,00
Formaggi dell'Az. Agr. Sioni: Latteria fresco, primo sale, alle erbe e caciotta accompagnato da mostarde di fichi e miele (5, 8)	

---

## SEMPLICEMENTE

Lattuga e Salmone all'aneto, mirtilli rossi, finocchio, mele verdi e panna acida (3, 5, 9, 12)	15,00
Pokebowl con riso basmati, gamberi, avocado, arachidi, ceci, germoglio di soia e cipolla fritta con dressing al sesamo e lime (1, 2, 3, 11, 12)	15,00
Insalata iceberg, avocado, pompelmo rosa, edamame e semi di lino (5, 13)	12,00
Valeriana, susine, tomino di capra, semi e olio alla zucca (5, 12)	12,00
Crema di patate, galletti arrosto, olio al rosmarino e patate stick (5, 10)	12,00

---

## PANINO GOURMET

Ogni venerdì a pranzo e a cena anche su prenotazione e per asporto

---

## TOAST

<b>Vecchia Trieste</b>	6,00
Pan brioche, cotto vecchia Trieste, maionese, formaggio fresco di malga (3, 4, 5, 8, 14)	
<b>Spicy Jack</b>	7,50
Pan brioche, zucca, kimchi, fumantà maionese (3, 4, 5, 14)	
<b>Cesar Toast</b>	7,50
Tacchino, uova mimosa, salsa Cesar, scaglie di stravecchio e scarola (1, 4, 5, 9, 14)	

€

---

## FOCACCE FARCITE

<b>In Baita</b> Polenta concia, porcini, cavolo nero e ricotta affumicata (4, 5, 12)	7,00
<b>Salentina</b> Hummus di ceci alle erbe, polipo, sedano, olive e burrata (4, 5, 7, 10)	7,50
<b>Zuccona</b> Zucca, guanciale, porro, gorgonzola e valeriana (4, 5)	6,50
<b>Sottobosco</b> Crema di patate al tartufo nero, prosciutto cotto e scamorza affumicata (4, 5, 10, 12)	7,50

---

## PANINI

Hamburger di reale di manzo, zucca, brie, radicchio e maionese al miele e pepe (servito con patatine fritte) (1, 4, 5, 14)	16,00
Ciabatta con sarde fritte, scarola, bufala e salsa tartara (servito con patatine fritte) (1, 4, 5, 12, 14)	14,00
Bruschetta con crudo Bagatto, caprino, fichi, rucola e balsamico invecchiato (4, 5, 12)	15,00

---

## TRAMEZZINI

Pane in cassetta, tapenade di fichi, miele, radicchio rosso e caciotta alle erbe (1, 3, 4, 5)	3,80
Pane in cassetta, tonno sott'olio, lattuga, maionese al limone e cipolla agrodolce (1, 9, 12, 14)	3,80
Pane in cassetta, mortadella, bufala e maionese al pistacchio (1, 3, 4, 5, 12)	3,80

---

## PIATTI DEL GIORNO

Segnalati quotidianamente in lavagna

€

---

## DESSERT (MONOPORZIONI)

Lingotto alla liquirizia (5, 14)	4,00
Crostatina all'uva (4, 5, 14)	3,50
Eclair alla nocciola (3, 4, 5, 14)	3,50
Crème caramel (5, 14)	5,50
Tiramisù (5, 14)	5,50
Morbido al cocco e melograno	5,50

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg.Ue n.1169/2011.

### ALLERGENI

Arachidi e derivati (1), Crostacei (2), Frutta a guscio (3), Glutine (4), Latte e derivati (5), Lupini (6), Molluschi (7), Senape (8), Pesce (9), Sedano (10), Sesamo (11), Anidride solforosa e solfiti (12), Soia (13), Uova e derivati (14)

\*Prodotto congelato o surgelato all'origine

\*\*Sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004