



BUSINESS LUNCH

ENTRÉE GREEN
+
PRIMI
+
ACQUA
+
PANE
+
SERVIZIO

12

+
1€ CAFFÈ
+
2,5€ DOLCE

ENTRÉE GREEN
+
SECONDI
O BOWL E INSALATE
+
ACQUA
+
PANE
+
SERVIZIO

14

+
1€ CAFFÈ
+
2,5€ DOLCE

ANTIPASTI

- TARTARE DI MANZO 2-12

10

tuorlo morbido, capperi, cipolla in agrodolce, germogli di piselli
soft egg yolk, capers, sweet and sour onion, sprouts
- HUMMUS DI CECI 10

9

hummus di ceci con olio, ceci, prezzemolo riccio e paprika
Chickpea hummus with oil, chickpeas, parsley and paprika
- UOVO MORBIDO 2-5-6

10

uovo morbido, fonduta di Parmigiano, cavolo nero saltato e noci
soft egg, Parmesan fondue, sautéed black cabbage and walnuts

PRIMI

- PACCHERO 4-5-7

12

con sugo di pomodorino confit, straciatella e olio di basilico
with confit cherry tomato sauce, straciatella cheese, and basil oil
- SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 2-4-5

12

spaghettone fatto da noi con guanciale, pecorino e uova 64°
Homemade spaghetti with bacon, pecorino cheese and eggs (64°C)
- RISOTTO AL TALEGGIO 5-6-7-12

12

con pere caramellate, timo e noci
with caramelized pears, thyme and walnuts

SECONDI

- CARDONCELLO 8-10-15

13,5

con riso integrale e salsa al curry e peperoncino
whit brown rice and curry sauce and chili
- OMBRINA 1-5

13,5

ombrina con purée di patate e cavolo nero
sea bass with mashed potatoes and black cabbage
- BURGER SPECIAL 2-4-5-12

14

Bun fatto da noi, pulled beef con salsa BBQ, insalata, pomodoro confit, bacon, ketchup, straciatella, cipolle caramellate patate di contorno e salsa benedict
Bun made by us, pulled beef with BBQ sauce, salad, tomato confit, bacon, ketchup, straciatella cheese, caramelized onions side of potatoes, and Benedict sauce

BOWL E INSALATE

- CAESAR SALAD 2-4-5-12

14

con crostini di pane, bacon, pollo CBT, salsa caesar, uovo 64° e grana
with croutons, bacon, CBT chicken, caesar sauce, 64° egg and cheese
- BOWL BIANCA 1-2-4-10-14

13,5

riso, piselli, finocchio, spinacino, uovo 64°, tartare di salmone, pomodorini confit, avocado, dressing alla soia e sesamo e sesamo nero
rice, peas, fennel, baby spinach, 64° egg, salmon tartare, confit cherry tomatoes, avocado, soy and sesame dressing and black sesame
- INSALATONA CON POLLO 6-8-12

14

misticanza, pollo, zucca, mela, noci, uvetta e dressing alla senape e miele
mixed salad, chicken, pumpkin, apple, walnuts, raisins and mustard and honey dressing
- SALMON SALAD 1-2-4-6-10-14

15

tartare di salmone, uovo 64°, avocado, spinacino, nocciole e dressing alla soia e sesamo
Salmon tartare, 64° egg, avocado, baby spinach, hazelnuts and soy and sesame dressing

CONTORNI

- PATATE AL FORNO

3,5

BAKED POTATOES
- MIX DI VERDURE GRIGLiate

3,5

MIXED GRILL VEGETABLES
- RADICCHIO MARINATO 5-12

3,5

ALL'ARANCIA E FETA
MARINATED RADICCHIO WITH ORANGE AND FETA

DOLCI

- TIRAMISÙ A MODO 2-4-5

3,5

NOSTRO
- DOLCE DEL GIORNO

3,5
- MACEDONIA

3,5

BEVANDE

- ACQUA MICRO FILTRATA 75CL

2
- COCA - COLA CLASSICA O ZERO

3,5
- TONICA FEVER TREE INDIAN

4
- ARANCIATA BIO CORTESE

4
- VINO AL CALICE

6/12
- ACQUA IN BOTTIGLIA 0,5CL

1,5
- SAN BERNARDO VETRO 75CL

3
- SUCCHI BIO

4,5
- BIRRA GIULIA

6
- SPREMITA D'ARANCIA

5
- CENTRIFUGA

6
- DISTILLATO

5/7



ALL DAY LONG

UOVA STRAPAZZATE 2-4 con pane caldo, pomodorini confit e erba cipollina	16
AVOTOAST VEGGY 2-4 crostone di pane, avocado, spinacino e uovo mou 64° mayo veg	16
UOVA ALLA BENEDICT 2-4-5-12 uova 64°, pane benedict e salsa benedict, avocado, spinacino e prosciutto cotto	18
UOVA ALLA NORVEGESE 1-2-4-5-12 uova 64°, pane benedict e tartare di salmone, avocado, spinacino, salsa benedict	20
COLAZIONE SALATA 2-4-5 pane rustico, bacon, uovo all'occhio di bue, pomodorino confit, provola	17
CESAR SALAD 4-5-12 misticanza, crostini di pane, bacon, pollo CBT, salsa cesar, uovo 64°, grana	14
SALMON SALAD 1-2-6-10-14 misticanza, tartare di salmone, uovo 64°, avocado, spinacino, nocciole e dressing soia e sesamo	15
CROQUE MONSIEUR Pane toast, prosciutto cotto, formaggio e besciamella	10
CLUB SANDWICH Pane toast, pollo CBT, bacon, misticanza, mayo, pomodori	14
MAXI TOAST 4-6 Prosciutto cotto e formaggio	6,9
ECOOKING MAXI TOAST 2-4-6-7 Prosciutto cotto, formaggio e salsa benedict	7,9
MAXI VEGGIE TOAST 2-4-7 Spinacino, melanzana, pomodorini rossi confit Lorenzini, mayo veg	6,9

BEVERAGE

ACQUA MICRO FILTRATA 75CL	2
COCA - COLA CLASSICA O ZERO	3,5
TONICA FEVER TREE INDIAN	4
ARANCIATA BIO CORTESE	4
VINO AL CALICE	6/12
ACQUA IN BOTTIGLIA 0,5CL	1,5
SAN BERNARDO VETRO 75CL	3
SUCCHI BIO	4,5
BIRRA GIULIA	6
SPREMUTA D'ARANCIO	5
CENTRIFUGA	6
DISTILLATO	5/7



ALL DAY LONG

SCRAMBLED EGGS 2-4 with warm bread, confit cherry tomatoes and chives	16
AVOTOAST VEGGY 2-4 toasted bread, avocado, spinach and soft egg 64° mayo veg	16
EGGS BENEDICT 2-4-5-12 64° eggs, Benedict bread and Benedict sauce, avocado and baby spinach cooked ham	18
NORWEGIAN EGGS 1-2-4-5-12 64° eggs, Benedict bread and salmon tartare, avocado, spinach, benedict sauce	20
SAVORY BREAKFAST 2-4-5 rustic bread, bacon, fried egg, confit cherry tomatoes, provola cheese	17
CESAR SALAD 4-5-12 croutons, bacon, CBT chicken, Caesar sauce, 64° egg	14
SALMON SALAD 1-2-6-10-14 Salmon tartare, 64° egg, avocado, baby spinach, hazelnuts and soy and sesame dressing	15
CROQUE MONSIEUR Toast bread, cooked ham, cheese and béchamel sauce	10
CLUB SANDWICH Toast, CBT chicken, bacon, mixed salad, mayo, tomatoes	14
MAXI TOAST 4-6 Cooked ham and cheese	6,9
ECOOKING MAXI TOAST 2-4-6-7 Cooked ham, cheese and Benedict sauce	7,9
MAXI VEGGIE TOAST 2-4-7 Baby spinach, eggplant, Lorenzini confit red tomatoes, vegetable mayo	6,9

BEVERAGE

ACQUA MICRO FILTRATA 75CL	2
COCA - COLA CLASSIC OR ZERO	3,5
TONICA FEVER TREE INDIAN	4
ARANCIATA BIO CORTESE	4
VINO AL CALICE	6/12
ACQUA IN BOTTIGLIA 0,5CL	1,5
SAN BERNARDO VETRO 75CL	3
SUCCHI BIO	4,5
BIRRA GIULIA	6
SPREMUTA D'ARANCIO	5
CENTRIFUGA	6
DISTILLATO	5/7

Benvenuti in Ecooking World:
la cucina di Luigi Cassago, dove ogni ingrediente
ha una storia, ogni piatto un'anima.

Qui la cucina è artigianale, sostenibile e
trasparente.

Usiamo solo materie prime selezionate, tecniche
di cottura intelligenti e un pensiero attento al
benessere del cliente e del pianeta.

Niente effetti speciali: solo gusto vero, rispetto
per ciò che mangiamo e passione per ciò che
facciamo.

Ecooking è anche show cooking, eventi, chef a
domicilio, catering.

Un mondo che ruota attorno alla cucina, alla
bellezza e alla consapevolezza.

Mangia bene, vivi meglio. Questo è Ecooking.

**BISTROT
CORSO ITALIA 40**

ECOOKING MENÙ



FEEL GOOD FOOD



Benvenuti in Ecooking World:
la cucina di Luigi Cassago, dove ogni ingrediente
ha una storia, ogni piatto un'anima.

Qui la cucina è artigianale, sostenibile e
trasparente.

Usiamo solo materie prime selezionate, tecniche
di cottura intelligenti e un pensiero attento al
benessere del cliente e del pianeta.

Niente effetti speciali: solo gusto vero, rispetto
per ciò che mangiamo e passione per ciò che
facciamo.

Ecooking è anche show cooking, eventi, chef a
domicilio, catering.

Un mondo che ruota attorno alla cucina, alla
bellezza e alla consapevolezza.

Mangia bene, vivi meglio. Questo è Ecooking.

**BISTROT
CORSO ITALIA 40**

**ECOOKING
ALL DAY LONG**



FEEL GOOD FOOD

