

BUSINESS LUNCH

MOSCARDINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SERVITI CON POLENTA BIANCA *

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA TONNATA *

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA * §

TORTINO DI VERDURE CON UOVO POCHE E SALSA FORMAGGIO * §

8 € cad. porzione

CREMA DI ZUCCHINE E CETRIOLI CON CROSTINI ALL'EXTRAVERGINE *

ORECCHIETTE SPADELLATE CON PESTO E GAMBERI

GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO E BUFALA

9 € cad. porzione

FILETTO DI ORATA ALLE ERBE SERVITO CON FAGIOLINI

SPEZZATINO DI CARNE E PISELLI *

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI * §

12 € cad. porzione

DA MARTEDÌ A VENERDÌ A PRANZO MENÙ A 16.00 €

2 PORTATE A SCELTA TRA I PIATTI SOPRA ELENCATI COMPRESO ACQUA, CAFFÈ E UN CALICE DI VINO A SCELTA TRA:

PINOT GRIGIO FRIULI DOC – ROCCA BERNARDA
REFOSCO FRIULI DOC – ROCCA BERNARDA

EVENTUALE ULTERIORE CALICE DI VINO SOPRA INDICATI 3 €

I NOSTRI APERITIVI

BRUT BLANC DE BLANCS - J.M. GOBILLARD ET FILS 10 €

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ DOCG 2012 - CAVALLERI 8 €

FRANCIACORTA BRUT ALMA CUVÉE DOCG – BELLAVISTA 8 €

CALLAS MALVASIA EMILIA IGT 2012 - MONTE DELLE VIGNE 7 €

PINOT GRIGIO FRIULI DOC 2014 – ROCCA BERNARDA 6 €

BLUEBERRY PASSION- SUCCO DI MIRTILLI, SCHWEPPES TONICA 5 €

LE FOCACCE A MODO LORO

ACCIUGHE DEL CANTABRICO ORIGANO DI PANTELLERIA, MOZZARELLA

16 €

VERDURE GRIGLIATE E SCAMORZA

15 €

PATANEGRA, STRACCIATELLA, VERDURE AGRE

22 €

SALMONE AFFUMICATO LE SUE UOVA FINOCCHIO E ARANCE

20 €

MORTADELLA, PISTACCHI E MOZZARELLA

16 €

MOZZARELLA DI BUFALA POMODORINI FRESCHI, BASILICO

14 €

GLI SFIZIOSI

BUFALA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POMODORO

9 €

BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE, GAMBERI, INSALATA, POMODORO

9 €

FIOCCO DI CULATELLO, STRACCIATELLA, VERDURE AGRE, INSALATA

9 €

BURRATA, VERDURE GRIGLIATE E INSALATA

8 €

MENU' DEI CLASSICI

INSALATA MISTA * §

12 €

IL NOSTRO SALAME, LA PANCETTA, IL CRUDO E
PARMIGIANO REGGIANO, GNOCCO FRITTO

14 €

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI SERVITI CON GAZPACHO DI POMODORO

12 €

TARTARE DI MANZO, ERBE E FIORI *

15 €

CARPACCIO DI TONNO ROSSO CON CETRIOLI *

16 €

AGNOLOTTI CON RIPIENO DI CARNE E TARTUFO NERO

15 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE

13 €

RISO ALLE OSTRICHE *

15 €

SPAGHETTO FREDDO AI CROSTACEI E UOVA DI SALMONE

16 €

FILETTO DI MANZO CON TORTINO DI PATATE E FAGIOLINI *

18 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA *

18 €

SCALOPPA DI FOIE GRAS ALLE PESCHE E PAN BRIOCHE

30 €

TRIONFO DI MARE AL VAPORE *

30 €

GAMBERI E SCAMPI DEL MEDITERRANEO, LE OSTRICHE SERVITI CRUDI CON
ASTICE LEGGERMENTE SCOTTATO *

30 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *

13 €

* ricetta senza glutine

§ ricetta vegetariana