

BUSINESS LUNCH

TARTARE DI SALMONE CON FINOCCHI E ARANCE *

COTECHINO DI MAIALE SERVITO CON CREMA DI PATATE E CAVOLO *

INVOLTINI DI MOZZARELLA E SPECK SERVITI CON TREVISANO STUFATO NEL MIELE

TORTINO CON ERBETTE E SALSA AL FORMAGGIO

8 € cad. porzione

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, BROCCOLI E PECORINO

RAVIOLO DI MAGRO CON RAGU DI SALSICCIA

MACCHERONCINO AI FRUTTI DI MARE

9 € cad. porzione

BACCALA' MANTECATO E POLENTA BIANCA

MANZO STUFATO SERVITO CON POLENTA *

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE * §

12 € cad. porzione

DA MARTEDI' A VENERDI' 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:

VALCALEPIO ROSSO – LA COLLINA

MOSCATO GIALLO – LA COLLINA

EVENTUALE ULTERIORE CALICE DI VINO SOPRA INDICATI 3 €

SEGUICI SU:



I NOSTRI APERITIVI

CHAMPAGNE BRUT TRADITION - J.M. GOBILLARD 10 €

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE DOCG – BELLAVISTA 8 €

RUBINA BRUT ROSE' IGT - MONTE DELLE VIGNE 6 €

SAUVIGNON PRAIL DOC 2016 – COLTERENZIO 6 €

BLUEBERRY PASSION - SUCCO DI MIRTILLI, SCHWEPES 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

PROSCIUTTO DI PATANERA ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO E PEPERONI AL TONNO

18 €

CULATELLO DI ZIBELLO 36 MESI ACCOMPAGNATO DA ZUCCHINE IN AGRO E ROBIOLA *

25 €

INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON SCAMPI E GAMBERI *

25 €

CARPACCIO DI TONNO E AGRUMI *

18 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO *

18 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE

13 €

RISO ALLA ZUCCA E SCALOPPA DI FOIE GRAS

18 €

RAVIOLO ACIDO ACCOMPAGNATO DA RAGU' DI CERVO

13 €

CREMA DI PATATE E PORCINI, UOVO POCHE' E TARTUFO *

16 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA TERRINA DI PATATE E POMODORINI CONFIT

20 €

FILETTO DI BRANZINO E VERDURE GRIGLIATE *

18 €

SCAMONE DI AGNELLO COTTO IN UMIDO E ACCOMPAGNATO DA VERDURE *

16 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

22 €

SCALOPPA DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA *

20 €

FILETTO DI GALLINELLA, IL SUO RISTRETTO, ACCOMPAGNATO DA PATATE *

16 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *

13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA