

BUSINESS LUNCH

BRESAOLA IN CARPACCIO CON RUCOLA E GRANA *

TORTA SALATA AL SALMONE E SALSA EXTRA DRY

FONDUTA DI TALEGGIO E UOVO POCHE' *

VERDURE GRIGLIATE E BATTUTA DI MANZO *

8 € cad. porzione

GNOCCHETTI AI QUATTRO FORMAGGI

RAVIOLI DI MAGRO SERVITI CON GAMBERI

CREMA DI VERDURE E CROSTINI

9 € cad. porzione

MANZO BRASATO SERVITO CON CIPOLLINE E POLENTA *

BACCALA' GRATINATO CON SPINACI E PURE' DI PATATE *

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI *

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
VALCALEPIO BIANCO – 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 DOCG - CONTADI CASTALDI	8 €
RUBINA BRUT ROSE' IGT - MONTE DELLE VIGNE	6 €
SAUVIGNON PRAIL DOC 2016 – COLTERENZIO	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

IL NOSTRO SALAME, LA PANCETTA E CROSTONI DI POLENTA E PICA SO' *

12 €

ALICI MARINATE CON ZUCCHINE ALLA GRIGLIA E MENTA *

15 €

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

25 €

INSALATA DI FRUTTI DI MARE CON SCAMPI E GAMBERI *

25 €

TARTARE DI TONNO E SPAGHETTI DI MARE (ALGHE) *

16 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO *

18 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE

13 €

RISO ALL'ACQUA DI POMODORO E CROSTACEI *

18 €

TORTELLO CON SEMI DI ALBICOCCA SERVITO CON TARTUFO NERO

18 €

RAVIOLI DI RICOTTA AL BURRO E SALVIA

14 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA TERRINA DI PATATE E POMODORINI CONFIT *

20 €

FILETTO DI BRANZINO E VERDURE GRIGLIATE *

18 €

BAVETTA DI MANZO BRASATA ACCOMPAGNATA DA POLENTA BIANCA E FUNGHI PORCINI *

16 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

22 €

CONIGLIO RIPIENO COTTO NEL FORNO A LEGNA E ACCOMPAGNATO DA VERDURE DI STAGIONE

16 €

COSTOLETTE DI AGNELLO SERVITE CON CIPOLLE E TOPINAMBUR *

18 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *

13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE

§ RICETTA VEGETARIANA