

BUSINESS LUNCH

SEPIOLINE IN UMIDO E PISELLI * *
CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E GRANA *
CREMA DI PATATE E UOVO POCHE' * ✓
TORTA SALATA CON PORRI E SALSA AL FORMAGGIO ✓
8 € cad. porzione

RAVIOLI DI CARNE CON BURRO E SALVIA *
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
GNOCCHI ALLA SORRENTINA ✓ *
9 € cad. porzione

BRASATO DI MANZO CON POLENTA E CIPOLLINE *
SCALOPIA DI SALMONE CON FINOCCHI *
PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI * ✓
TALEGGIO CALDO E NOCI * ✓
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:

VALCALEPIO ROSSO – LA COLLINA
VALCALEPIO BIANCO – LA COLLINA
MOSCATO GIALLO – LA COLLINA

EVENTUALE ULTERIORE CALICE DI VINO SOPRA INDICATI 3 €

SEGUICI SU:



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

MANZO ROSA SERVITO CON SALSA TONNATA *
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 SALMONE, FINOCCHI, ARANCE E CAPRINO *
16 €

BATTUTA DI MANZO, NOCI, GRANA E TARTUFO NERO *
18 €

CASONCELLO ALLA BERGAMASCA E MELE COTOGNE *
13 €

RISO MANTECATO CON TREVISANO, BURRATA E GAMBERO ROSSO * *
18 €

TORTELLO CON SEMI DI ALBICOCCA SERVITO CON TARTUFO NERO *
18 €

RAVIOLI DI CARNE SERVITI CON VERDURE IN FOGLIA CRUDE *
14 €

POLENTA E LUMACHE *
16 €

FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA ASPARAGI *
20 €

FILETTO DI BRANZINO SERVITO ALLA MEDITERRANEA *
18 €

PANCETTA DI MAIALINO CROCCANTE, VERZE E AGRUMI
18 €

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI *
22 €

CAPRETTO DISOSSATO COTTO AL FORNO, POLENTA E RAPE
18 €

SELEZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE *
13 €

* RICETTA SENZA GLUTINE



RICETTA VEGETARIANA

* Allo scopo di garantire la qualità massima delle migliori materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono congelati o abbattuti termicamente all'origine