

BUSINESS LUNCH

IL PRIMO DEL GIORNO (Tre Primi diversi ogni giorno)	€ 12
I SECONDI DEL GIORNO (Tre Secondi diversi ogni giorno)	€ 14
IL PIATTO UNICO	€ 18

SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO E MARMELLATA TDV	€ 18
CULATELLO CON GNOCCO FRITTO	€ 19
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DEL TDV E MIELE	€ 18
BRESAOLA DI CARNE PREGIATA SENZA CONSERVANTI Bresaola di Angus con Burratina Affumicata	€ 20
ACCIUGHE PANE E BURRO Le Acciughe del Mar Cantabrico, il Nostro Pane Croccante Ed il Burro al Pompelmo Rosa	€ 20
FIorentina FRISONA PREALPINA (1,4 kg. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FIorentina BLACK ANGUS AMERICA (1,4 kg c.ca)	€ 8,5 etto
COSTATA FRISONA PREALPINA (800 gr. c.ca) Premiato Salumificio GAMBA dal 1880	€ 9,5 etto
FILETTO DI ANGUS IRLANDESE (250 Gr.)	€ 29
CHATEAUBRIAND (500gr.)	€ 53
IL TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO	€ 8
TRE MODI DI DIRE CIOCCOLATO Crema di Cioccolato e Acqua , Parfait di Gianduia e Crumble di Cioccolato	€ 8
ROSCIUTTO E MELONE DEL TdV Tartare di Melone al Timo e Gelato al Prosciutto Crudo	€ 8
LA TORTA DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO	€ 8
COPERTO € 2	

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni. A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**