

# IL PRANZO AL TEMPO DI VINO

## BUSINESS LUNCH

### PIATTO UNICO

Risotto al Pomodoro, Salsiccia e Rosmarino

Hamburger di Manzo alla Griglia con Fonduta di Provola

Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI

22 euro

### UN PRIMO O UN SECONDO A SCELTA

Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI

17 euro

## LA SCELTA

Risotto al Pomodoro, Salsiccia e Rosmarino 14

Tortiglioni integrali al Ragù bianco di Coniglio e Polvere di Cacao 14

Casoncelli con Guanciale al Tartufo, Burro e Salvia 14

Hamburger di Manzo alla Griglia con Fonduta di Provola 14

Avocado Toast del TdV, Pane in Cassetta ai Multicereali 15

Avocado, Tartarina di Cervo, Uovo e Insalata di Crauto Viola Marinato

Filetto di Scorfano al Forno, Limone e Timo 14

Il Dessert 6

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO 10

Calice di Vino da noi proposto 5

Acqua 2

Caffè 2

Coperto 2

## LA CARTA

SELEZIONE DI SALUMI e FORMAGGI SELEZIONATI 22

con Marmellate dello Chef con gnocco fritto

TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONATI con Marmellate dello chef 16

CULATELLO DOP con gnocco fritto 20

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Con Burro e Pane Tostato 19

FIORENTINA BLACK ANGUS (1,4 kg c.ca) 8,5 etto

FILETTO DI MANZO (250 Gr.) 32

CHATEAUBRIAND (500gr.) 59

BAVETTA DI BLACK ANGUS U.S.A. (250 Gr.c.ca) 30

CONTROFILETTO DI MANZO (350gr. c.ca) 30

PLUMA\* IBERICA 26

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO 10

### 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**