

IL PRANZO AL TEMPO DI VINO

BUSINESS LUNCH

PIATTO UNICO

Conchiglioni Pesto di Pistacchio e Basilico e Fagiolini

Cotolette di Pollo

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 Fragole Limone e Finocchietto 14

Conchiglioni Pesto di Pistacchio e Basilico e Fagiolini 14

Paccheri ai Tre Pomodori 13

Carpaccio di Manzo Rucola e Dressing all'Aceto di Lamponi 15

Cotolette di Pollo 14

Gazpacho Uova Cotte a 63 Gradi e Asparagi 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 (1,4/5kg c.ca) 8,5 etto

FILETTO DI MANZO (250gr. c.ca) 32

CHATEAUBRIAND (500gr. c.ca) 59

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

DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca) 36

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**