

IL PRANZO AL TEMPO DI VINO

BUSINESS LUNCH

PIATTO UNICO

Risotto Zola e Noci

Scaloppine di Pollo all'Arancia

un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI

23 euro

UN PRIMO O UN SECONDO A SCELTA

Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI

17 euro

LA SCELTA

Risotto Zola e Noci 14

Ravioli Ricotta e Spinaci con Burro al Rosmarino Affumicato 14

Spaghettoni al Pomodoro, 'Nduja e Provolone 14

Scaloppine di Pollo all'Arancia 14

Tagliata di Manzo alla Griglia 15

Calamari Scottati con Panure alle Erbe Aromatiche 14

Il Dessert 6

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO 9

Calice di Vino da noi proposto 5

Acqua 3

Caffè 3

Coperto 3

LA CARTA

SELEZIONE DI SALUMI e FORMAGGI SELEZIONATI 22

con Marmellate dello Chef con gnocco fritto

TAGLIERE DI FORMAGGI con Marmellate dello chef 16

CULATELLO DOP con gnocco fritto 19

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Burro e Pane Tostato 19

FIORENTINA BLACK ANGUS (1,4/5kg c.ca) 7,5 etto

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

CHATEAUBRIAND (500gr. c.ca) 59

BAVETTA DI BLACK ANGUS U.S.A. (250gr.c.ca) 32

DIAFRAMMA BLACK ANGUS USA (250gr. c.ca) 38

PLUMA* IBERICA 29

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO 9

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**