IL PRANZO AL TEMPO DI VINO

BUSINESS LUNCH

PIATTO UNICO

Risotto Cacio Pepe e Rosmarino

Spiedini di Carne alla Griglia

Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI
24 euro

UN PRIMO O UN SECONDO A SCELTA

Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI
18 euro

LA SCELTA

Risotto Cacio Pepe e Rosmarino 14
Pizzoccheri 14
Raviolacci alle Carne Brasate con Burro Salvia e Camomilla 14

Spiedini di Carne alla Griglia 14
Orata al Forno con Scorza di Arancia 14
Tagliata di Manzo con Radicchio 15

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 1169/20 11 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**