

Menù pranzo

dal mercoledì al sabato
non festivi

Fantasia di verdure saltate in padella	€ 6
Insalata mista	€ 7
Margottino di polenta con rosso d'uovo e fonduta al taleggio	€ 15
Polenta e funghi porcini	€ 15
Selezione di salumi	€ 17
Gnocchi di patate alla canapa polpo, carciofi e topinambur	€ 20
Casoncelli a modo nostro con pancetta croccante e Parmigiano Reggiano	€ 15
Tartare di filetto di manzo acciuغه, puntarelle, gel al limone e cremoso al formaggio	€ 18
Baccalà mantecato al latte e cipolle con polenta al nero di seppia e crumble al pomodoro	€ 24
Filetto di manzo patate e gorgonzola	€ 28
Fritto misto calamari, gamberi rosa, alici	€ 26
Formaggi di capra chutney al mango, mele e zenzero	€ 9
Dolci della credenza	€ 5

Coperto incluso
Acqua cl 75 € 2,50
Caffè € 1,50



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Uno o più ingredienti presenti nei piatti potrebbero essere surgelati / congelati o aver subito trattamento di abbattimento termico negativo"

Business lunch of the week

Primi

Risotto alla formaggella e marmellata di pomodoro

Gnocchi di patate al ragout di carne

Secondi

Polenta con salsiccia e cipolle

Polpette di mare, patate saltate e crema di carota

Un primo e un secondo a scelta

con acqua, un bicchiere di vino da noi abbinato e caffè

€ 17

Un primo o un secondo a scelta

con acqua, un bicchiere di vino da noi abbinato e caffè

€ 13

o come unica portata

Gnocco fritto e "Prosciutto Crudo Sant'Ilario - 36 mesi"

con acqua, un bicchiere di vino da noi abbinato e caffè

€ 17

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Uno o più ingredienti presenti nei piatti potrebbero essere surgelati / congelati o aver subito trattamento di abbattimento termico negativo"