

Menù pranzo

dal giovedì al sabato
non festivi

Fantasia di verdure saltate in padella	€ 6
Insalata mista	€ 7
Selezione di salumi	€ 18
Baccalà mantecato polenta ai grani antichi e pane all'acciuga	€ 20
Polpo in doppia cottura spinaci, panna acida, pancetta affumicata e capperi fritti	€ 19
Uovo cotto a 62° fonduta al Parmigiano Reggiano, carciofo fritto	€ 19
Tartare di filetto di manzo acciughe, puntarelle, gel al limone e cremoso al formaggio	€ 18
Casoncelli a modo nostro con pancetta croccante e Parmigiano Reggiano	€ 16
Spaghetto vongole e bottarga	€ 20
Gnocchi di zucca ragout di agnello, riduzione vino rosso e ricotta salata	€ 18
Filetto di manzo patate e gorgonzola	€ 28
Fritto misto calamari, gamberi rosa e alici	€ 26
Filetto di branzino patate sabbiose, morbido di pomodoro secco	€ 26
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

Calamarata al ragout rosso di salsiccia e pecorino romano

Zuppa di cipolle, crostoni di pane e croste di Parmigiano Reggiano

Secondi

Humus di lenticchie rosse, pomodori confit e salamella alla piastra

Filetto di sgombro e morbido alle zucchine

Un primo e un secondo a scelta
con acqua, un bicchiere di vino da noi abbinato e caffè
€ 18

Un primo o un secondo a scelta
con acqua, un bicchiere di vino da noi abbinato e caffè
€ 15



"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"