

Antipasti Tradizionali

Prosciutto di Parma d.o.p con Carpaccio d'Ananas

- ⊗ Bresaola della Valtellina con Punte di Asparagi e Scaglie di Grana
- Polpettine di Melanzane su concassea di Pomodoro e Basilico

Antipasti di Pesce

- Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e con Crostini e Burro
- ⊗ Tonno Fresco Marinato alle Erbe Aromatiche

I Risotti Espressi

(Tempo di Cottura Richiesto 18 Minuti)

- ⊗ Risotto Espresso con Funghi Porcini e Ruculetta (Min. X 2 Ps.)
- ⊗ Riso Pilaw con Dadolata di Verdure Pomodorini

Le Paste

- Linguine con Verdure Julienne e Olive Taggiasche
- Garganelli con Polpo, Soncino e Pomodoro di Pachino

I Classici Italiani nel Mondo

- Bucatini all'Amatriciana
- Spaghetti alla Carbonara
- Lasagnette Vegetariane

Le Insalatone

- 1) ⊗ Finocchi, Arance, Ananas, Lattuga, Code Gamberi
- 2) ⊗ Carote, Chioggia, Misticanza, Dadolata di Emmental
- 3) Lattuga, Filangè di Pollo, Pane Aromatizzato alla Paprika
- 4) ⊗ Tonno, Uova sode, Olive Taggiasche, Lattuga, Fontina Valtellinese
- 5) ⊗ Julienne Salmone Affumicato, Lattuga, Carote

Piatti Unici

Il Riso Pilaw con Pollo al Curry

Selezione di Formaggi con Miele d'Acacia e Verdure Grigliate

- ⊗!! Pappardelle alla Voronoff con Tagliata di Manzo

● Piatti Vegani ● Piatti Vegetariani ● Piatti Salutari Selezionati dagli Chef

Per aiutarvi Meglio Preghiamo sempre di Segnalare al servizio Intolleranze o Allergie Alimentari

⊗ Piatto su richiesta senza glutine - Pane e Coperto € 2.00

In base alla disponibilità dei mercati alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.
La preparazione di alcuni alimenti freschi potrebbe comprendere il congelamento per garantirne la salubrità

Proposte di Mare

● ⊗ **La Scaloppa di Salmone con Crema Aloe e Lime**

⊗ **Il Branzinetto con Capperi e Limone**

Il Pescato alla Graticola

⊗ **Scaloppa di Tonno alla Griglia**

⊗ **Filetto di Orata alla Griglia**

Altri Secondi Piatti

Costolette di Vitello con Bianco di Custoza e Dadolata di Verdure

Scaloppe di Vitello ai Limoni di Sicilia

● ● **Insalata Tiepida di Spinaci e Patate con Riccioli di Carota e Vinaigrette all'Aceto di Mele**

I Classici di Carne

Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica

⊗ **Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino**

⊗ **Lombatina alla Graticola**

Contorni

⊗ **Le Patate Rustiche** - ⊗ **Fagiolini all'Agro**

⊗ **Patate Sautè al Rosmarino** - ⊗ **Verdure Grigliate**

⊗ **Spinaci al Burro** - ⊗ **Patate Duchessa € 5.00**

Menù Business

per Pranzi Aziendali Offerta 2020

Listino Prezzi

Scelta di 1 Piatto dal Menù (Antipasto o Primo o Secondo) € 17.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 2 portate dal Menù (Antipasto, Primo o Secondo) € 24.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 3 Portate dal Menù (Antipasto, Primo e Secondo) € 30.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Piatti Unici € 20.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Menù Insalatone (scelta di una fra le Proposte) € 10.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

PREZZI VALIDI PER PRANZI DAL
LUNEDI' AL VENERDI'

Vini Rossi al Calice o ½ Litro

Cabernet Franc Tenuta Angoris Isonzo

Valpolicella del Veronese Montresor

Dolcetto d'Alba Terre del Barolo doc

Refosco dal Peduncolo Rosso Angoris Isonzo

Chianti Superiore docg Ruffino

Vini Bianchi al Calice o ½ Litro

Bianco di Custoza Montresor

Pinot Grigio Tenuta Angoris Isonzo

Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Isonzo

Bianco della Luna Vivace del Veronese

Prosecco doc Treviso Terra Serena