

Antipasti Tradizionali

- Prosciutto di Parma d.o.p con Crostone di Polenta e Fonduta di Zola
- ⊗ Bresaola della Valtellina Igp con Scaglie di Grana ed Extra Vergine
- Zuppetta di Lenticchie Saporita con Crostone di Pane Casereccio

Antipasti di Pesce

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

I Risotti

- ⊗ Risotto Espresso con Taleggio e Pere (Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti)
- ⊗ Riso Pilaf al Curry con Ragù di Mare e Totanetti

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 di Pasta Fresca con Verdure

Le Insalatone

- 1) ⊗ Finocchi, Arance, Ananas, Lattuga, Julienne di Carote
- 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

- La Formina di Riso Pilaf 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 -

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
- ⊗ La Robespierre di Filetto di Orata al Pepe Rosa

Il Pescato alla Graticola

- ⊗ Scaloppa di Tonno alla Griglia
- ⊗ Filetto di Branzino alla Griglia

Altri Secondi Piatti

Costolette di Vitello con Funghi Porcini e Salsa demi Glace
Morbida Aletta di Vitello con Salsa delicata al Timo

- ● Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico

I Classici di Carne

Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica

- ⊗ Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino
- ⊗ Lombatina alla Graticola

Contorni

- ⊗ Le Patate Rustiche con Speck
- ⊗ Patate Sautè al Rosmarino - ⊗ Verdure Scottate alla Graticola ● ●
- ⊗ Spinaci Saltati al Burro - ⊗ Patate Duchessa Gratinates € 5.00 ●

Menù Business

Offerta Pranzi Aziendali

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