






Menù Insalatone

(scelta di una fra le Proposte) € 10.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

- 1)    **Mais, Olive Taggiasche, Pomodori e Rossa di Chioggia**
- 2) **Lattuga, Filangè di Pollo, Pane Aromatizzato alla Paprika**
- 3)  **Julienne Salmone Affumicato, Lattuga, Carote**

Menù Piatto Unici

(scelta di una fra le Proposte) € 20.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

La Formina di Riso Pilaf con Pollo al Curry
Selezione di Verdure alla Fonduta di Formaggio
 **!! Pappardelle alla Voronoff con Tagliata di Manzo**

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

PREZZI VALIDI PER PRANZI DAL
LUNEDÌ AL VENERDÌ

Vini Bianchi al Calice o ½ Litro




Bianco di Custoza Montresor
Pinot Grigio Tenuta Angoris Isonzo
Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Isonzo
Chardonnay Vivace del Veronese
Prosecco doc Treviso Terra Serena

DISPONIBILE SU RICHIESTA
CARTA DEI VINI COMPLETA


Prezzi Offerti Per Pranzi Aziendali

- Menù del GIORNO 2 Portate € 15.00
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè
- 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

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**
-   **Zuppeta 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 con Sedano, Noci e Crostone di Pane Nero**
- Polpo Tiepido con Purea di Patata Viola**

I Risotti

- ☒ Risotto Espresso al Radicchio Rosso
(Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti)
- ☒ Riso Pilaf al Curry alla Catalana con Peperoni e Alloro

Le Paste

- Linguine con Verdure Julienne e Olive Taggiasche
- Scialatielli con Ragù di Mare e Pomodoro di Pachino

I Classici Italiani nel Mondo

Bucatini all'Amatriciana
Spaghetti alla Carbonara

● Piatti Vegani ● Piatti Vegetariani

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

Altri Secondi Piatti

- Costolette di Vitello con Fonduta di Fontina Valtellinese e Pomodoro
- Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
- ☒ Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino
- ☒ Entrecote di Manzo al Pinot Nero e Crostone di Polenta Gialla

Proposte di Mare

- ☒ La Scaloppa di Salmone con Dadolata di Pomodoro Fresco al Timo
- ☒ Scaloppa di Tonno alla Graticola
- ☒ Filetto di Branzino con Polpa di Limone e Capperi Saporiti

Contorni

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