

## Menù Insalatone

( scelta di una fra le Proposte ) € 12.00  
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 Formaggi con Miele d'Acacia e Polenta
- Filangè di Manzo agli Aromi con Tris di Contorni**

### Vini Rossi al Calice o ½ Litro

Valpolicella del Veronese Doc Saint Valery  
Cabernet Franc Doc Tenuta Angoris Isonzo  
Dolcetto d'Alba Terre del Barolo Doc  
Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Angors isonzo  
Chianti Classico Docg Bartali  
Calice € 4.00 - Mezzo Litro € 8.00

**PREZZI VALIDI PER PRANZI DAL  
LUNEDI' AL VENERDI'**

### Vini Bianchi al Calice o ½ Litro

Bianco di Custoza Doc Saint Valery  
Pinot Grigio Tenuta Angoris Doc Isonzo  
Sauvignon Friulano Tenuta Angoris Doc Isonzo  
Chardonnay Vivace del Veronese  
Prosecco Doc Treviso Terra Serena  
Calice € 4.00 - Mezzo Litro € 8.00

**DISPONIBILE SU RICHIESTA  
CARTA DEI VINI COMPLETA**

## Prezzi Offerti Per Pranzi Aziendali

Menù del GIORNO 2 Portate € 15.00  
Compreso Coperto, Acqua e Caffè

Scelta di 1 Piatto dal Menù (Antipasto o Primo o Secondo) € 18.00  
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 2 portate dal Menù (Antipasto, Primo o Secondo) € 25.00  
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

Scelta di 3 Portate dal Menù (Antipasto, Primo e Secondo) € 32.00  
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

## Antipasti Tradizionali

- Prosciutto di Parma d.o.p con  
Confettura di Pesche e Pane Carasau**
- ⊗ **Speck Tirolese con Crostone di  
Polenta Bianca e Salsa Verde**
- ⊕ **Crema Calda ai Funghi**

## Antipasti di Pesce

- Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e  
con Crostini e Burro**
- ⊗ **Carpaccio di Orata con Marmellata di Cipolle  
Tentacolo di Polpo con Salsa di Soia**

## I Risotti

- Risotto Espresso con Zucca e Amaretti  
( Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti )
- ⊗ Riso Pilaf alla Cantonese con Uovo,  
Cotto e Piselli

## Le Paste

- Linguine al Limone  
Garganelli con Gamberi e Carciofi

## I Classici Italiani nel Mondo

Mezze Maniche alla Gricia

- ⊕ Spaghetti al Pomodoro Fresco

⊕ 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

- ⊕ Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di  
Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
- ⊗ Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino
- ⊗ Carpaccio di Manzo con Funghi e Scaglie di Grana

## Proposte di Mare

- La Tartare di Salmone Fresco con Salsa Ponzu,  
Crostini Croccanti e Burro
- ⊗ Tataki di Tonno alla Graticola
- Filetto di Nasello con Guazzetto di Carciofi

## Contorni

- ⊗ Funghi Porcini Trifolati - ● ⊗ Carciofi Saltati
- ⊗ Patate Sautè al Rosmarino - ● ⊗ Patate Duchessa
- ⊗ Verdure Scottate alla Graticola € 5.00