

## Menù Insalatone

( scelta di una fra le Proposte ) € 12.00  
Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

- 1) ● (V) Mais, Olive Taggiasche, Pomodori e Patate insalata
- 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 Verdure alla Griglia  
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 Angoris 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  
Composta di Pere e Zenzero

⊗ Bresaola della Valtellina Igp con  
Pomodori Gialli e Glassa Balsamica

- (V) Insalata di Sedano, Noci Pecan e Avocado

## Antipasti di Pesce

Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio e  
con Crostini e Burro

- ⊗ Tartare di Branzino con Cipolle in agrodolce e  
Sesamo Nero

Tentacolo di Polpo con Patate

## I Risotti

- Risotto Espresso agli Asparagi e Terra di Olive  
( Min. X 2 Ps. Tempo di Cottura 18 Minuti )
- ⊗ Riso Pilaf con Ragù di Mare e Totanetti

## Le Paste

Spaghetti con Branzino e Verdure Julienne

- Garganelli con Polpo e Sencino

## I Classici Italiani nel Mondo

Mezze Maniche all' Amatriciana

- ⊗ 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

Scaloppina di Vitello al Pepe Verde

- ⊗ Tortino di Spinaci e Nocciole con Guazzetto di Pomodoro Aromatico
- Cotoletta alla Milanese Ricetta Classica
- ⊗ Carpaccio di Manzo con Insalata di Asparagi e Scaglie di Grana

## Proposte di Mare

La Tartare di Salmone Fresco con Salsa Ponzu,  
Limone e Peperoncino

- ⊗ Tatakì di Tonno con Asparagi
- Filetto di Branzino con Insalatina di Zucchine e Arancia

## Contorni

- ⊗ ⊗ Zucchine trifolate - ⊗ ⊗ Formina di dadolata di verdure
- ⊗ ⊗ Patate Sautè al Rosmarino -
- ⊗ Punte di asparagi al burro nocciola € 5.00