

MENU' INSALATONE

(scelta di una fra le Proposte) € 12.00

Compreso Coperto, Acqua, Bicchiere di Vino e Caffè

- ⊗ ● A) Uovo, Scaglie Grana, Ins. Verde, Fagiolini, Carote
- ⊗ B) Tonno, Olive Taggiasche, Lattuga, Fontina Valtellinese
- ⊗ C) Pomodorini, Ceci, Filangè Salmone e Scorzette di Limone

Acqua ½ € 1.50 - Acqua Lt. € 2.50 - Calice di Vino € 4.00
Calice Prosecco € 5.00 - ½ Vino € 10.00 - ½ Prosecco € 15.00

VINI BIANCHI:

Sauvignon Friulano doc - Borgo dei Vassalli € 18.00

Falanghina - La Fortezza € 18.00

Pinot Grigio Friulano doc - Villa Locatelli € 18.00

Bianco di Custoza doc - Saint Valery € 18.00

Chardonnay del Veronese Vivace - Montresor € 18.00

Prosecco D.O.C. Treviso € 25.00

VINI ROSATI:

Millesimato Rosè - Extra Dry Vivace - S. Bottega € 20.00

VINI ROSSI:

Cabernet Franc doc - Villa Locatelli € 20.00

Dolcetto del Piemonte doc - Bersano € 20.00

Valpolicella del Veronese doc - Giarola € 20.00

Refosco dal Peduncolo Rosso doc - Villa Locatelli € 20.00

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

⊙ Piatti su richiesta Vegani ● Piatti Vegetariani

⊗ Piatto su richiesta senza glutine

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

⊗ - Prosciutto Crudo Di Parma con
Salame Nostrano e Melone

- Roast Beef di Manzo con Glassa Balsamica e
Insalatina di Cetrioli

- Salmone Affumicato Artigianalmente
con Trucioli di Ciliegio, Burrata, Pesche e Crostini

⊗ - Insalatina di Mare Con
Gamberi, Totanetti e Pomodorini

- Tartare di Tonno con
Gazpacho di Pomodoro e Avocado

PRIMI PIATTI

- - Insalata di Pasta Fredda con Fagiolini, Mozzarella e Pomodorini
- Capunti con Ragù di Manzo oppure
- Pesto Genovese o  Pesto Rosso
-  - Riso Pilaw al Curry con Totanetti e Gamberi
- - Gnocchetti di Patata all'Ortica Saltati al Burro Nocciola
- Spghettini con Polpo e Soncino

SECONDI PIATTI

- Cotoletta di Pollo Panata nel Panko con Patatine Fritte
-  - Vitello Tonnato su Lattuga e Capperi
- Branzino Fritto con Verdurine e Mayo alla Senape e Miele
-  - Scaloppa di Tonno Fresco con Chutney al Mango e Spinacino
- Carpaccio di Manzo Affumicato con Scaglie di Grana

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

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

CONTORNI

-  ●  Insalata Mista € 5.00
-  ●  Patatine Fritte € 5.00
-  ●  Fagiolini a Vapore € 5.00

DESSERT

- Tortino Tiepido con Cuore di Cioccolato
e Gelato Fiordilatte € 6.00
- Meringata con Salsa ai Frutti di Bosco € 6.00
-   Semifreddo al Mango e Polvere di Cocco € 6.00
- Tartufo al Pistacchio e Salsa Zabaglione € 6.00
-  Varietà di Frutta Fresca con
Gelato Fiordilatte € 6.00