

# BUSINESS LUNCH

UNA PAUSA PRANZO PENSATA PER CHI LAVORA  
E NON RINUNCIA AL PIACERE DELLA BUONA CUCINA

IL MENÙ È DISPONIBILE DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

# MENÙ

## **Tartare di manzo**

pane in cassetta, senape fermentata, mimosa di tuorlo  
(1 3 10)

## **Carciofo rifiorito dorato**

tuorlo marinato, provola dolce  
(3 7)

## **Melanzana alla parmigiana contemporanea**

(3 7)

## **Tagliolino 32 tuorli**

salsa ai 3 pomodori, olio al basilico  
(1 3 7)

## **Ravioli ripieni di ricotta e ortica dell'orto**

burro nocciolato, mandorle tostate  
(1 3 7)

## **Tortino di riso al salto rosso pomodoro**

missoltino  
(4 7)

## **Guancetta di vitello glassata**

crema di topinambur  
(6 12)

## **Filetto di trota salmonata**

salsa allo zafferano, baby finocchi all'agro  
(4 7)

2 PORTATE € 30,00

3 PORTATE € 40,00

Acqua, caffè e un piccolo dessert sono sempre compresi

# I VINI DEL GIORNO

Un rapido sguardo alla nostra cantina con una selezione di vini pensati per tutti i giorni, questi vini tengono in considerazione il rapporto tra la qualità produttiva e prezzo

## BIANCHI € 30

### **Mon Blanc 2024 Les Crêtes**

Chardonnay, Prié blanc - Valle d'Aosta

### **Langhe Arveja 2024 Prunotto**

Erbaluce, Sauvignon - Piemonte

### **Pinot grigio Tradition 2024 Cantina di Terlano**

Pinot grigio - Trentino Alto Adige

## ROSSI € 30

### **Mon Rouge 2024 Les Crêtes**

Dolcetto, Petit rouge, Pinot nero, Barbera - Valle d'Aosta

### **Pramattone 2022 Bisi**

Croatina - Lombardia

### **Nizza Bansella 2022 Prunotto**

Barbera - Piemonte

## BOLLICINE € 30

### **Conegliano Valdobbiadene Alma**

Glera - Veneto

## SENZA ALCOOLO € 30

### **Sanmon Le Vigne di Alice**

Glera - Veneto

### **Sans 2023 Georg Brever**

Riesling - Valle del Reno

Per le proposte al calice, vi consigliamo tre selezioni di vini da:  
€10, €12, €14.