

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 rifiorente 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 nocciovato, 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

Prosecco Superiore - Veneto

SENZA ALCOOL € 30

Sanmon Le Vigne di Alice

Prosecco Superiore - Veneto

Sans 2023 Georg Brever

Prosecco Superiore - Veneto

Per le proposte al calice, vi consigliamo tre selezioni di vini da:

€10, €12, €14.