

Business Lunch

Colazione

12⁰⁰ - 14⁰⁰

Sformatino di verdure, vellutata di parmigiano
Melanzane alla parmigiana
Pomodori e mozzarella di bufala caprese
Minestrone di verdure

....11.00

Spaghettoni alle vongole con peperoncino
Gnocchi di patate al ragu' classico / pomodoro
Lucioperca al burro e salvia con riso
Roastbeef all'inglese con patate al rosmarino
Polpette al sugo con pure' di patate

....16.50

Dessert del giorno...5.50

Oppure

Caffe'

Menu' 27.50

Suggerimenti del giorno

Crudo di carciofi con rucola e grana 14.00

Polpo arrostito, su crema di ceci con crostini 22.00

Terrina di fegato grasso d'oca al verduzzo di Ramandolo 32.00

Spaghettoni Felicetti alle vongole veraci con peperoncino 22.00

Fegato di vitello alla veneziana con polenta 22.00

Magatello di vitello in salsa tonnata 22.00

ASPARAGI DAL VENETO

Asparagi alla parmigiana 16.00

Asparagi con uovo all'occhio di bue 18.00

Asparagi con prosciutto di Parma 20.00

Vini al bicchiere :

BIANCO Zapel Chiavennasca di Valtellina..Rainoldi...€.4.00

Sauvignon Grave del Friuli.....Flli Pighin.....€.6.00

Vermentino Villa Solais.....Santadi.....Sardegna.....€.5.00

ROSE'.....Santadi.....Sardegna.....€.5.00

ROSSO.... Nebbiolo di Valtellina.....€. 4.00

Anima umbra rosso di Arnaldo Caprai.....€.5.00

SforzatoRupi del Nebbiolo.....Valtellina.....€.9.50

Sangiovese di Toscana.....Terre dell'Etruria.....€. 6.00

FRANCIACORTA Brut.....Contadi e Castaldi.....€. 8.50

PROSECCO di Valdobbiadene...DOCG..Millesimato.....€.4.50

Prod: Ermes Marsuret

Venerdi 19 Aprile 2024