

BUSINESS LUNCH

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

MENÙ DISPONIBILE DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

DALLA CARTA GOURMET

Storione

caviale Oscietra, acciuga, limone, finocchio
(1 4 7)

38,00

Spaghetti tiepido

estrazione di gamberi, bergamotto, salicornia
(1 2 7 12)

33,00

MENÙ BUSINESS LUNCH

Tartare di bovino

senape fermentata, tuorlo d'uovo marinato
(3 10)

Uovo 63°

spuma di alghe
(1 3 7)

Prosciutto d'anatra affumicato

fichi
(7)

Crespelle

fungo cardoncello, ricotta, fonduta di provola
(1 3 7)

Tagliolini ai tre pomodori

olio al basilico
(1 3 7)

Girelle di pasta fresca

coda di bue, zucchine
(1 3 7 9)

Baccalà mantecato

(4 7)

Filetto di maialino

il suo fondo, carote baby
(1 6 7)

Mondeghili in salsa di pomodoro San Marzano

ricotta salata
(1 3 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

30,00

Gatto bianco 2024 Funaro

Ansonica, Zibibbo - Sicilia

Müller Thurgau 2025 Terlan

Trentino Alto Adige

Pfefferer Grigio 2024 Mori Colli Zugna

Trentino Alto Adige

ROSSI

30,00

Ilex 2023 Caprili

Sangiovese, Merlot - Toscana

Pramattone 2022 Bisi

Croatina - Lombardia

Ros de Sers Angelica

Negrara, Pavana, Schiava, Tintoria - Trentino Alto Adige

BOLLICINE

30,00

Conegliano Valdobbiadene Alma

Glera - Veneto

SENZA ALCOOL

30,00

Sanmon Le Vigne di Alice

Glera - Veneto

Sans 2023 Georg Brever

Riesling - Valle del Reno

Proposta del giorno al calice a scelta tra
Bianco o Rosso € 8,00
Conegliano Valdobbiadene € 8,00

Su richiesta, la selezione dei calici si amplia
La carta dei vini è sempre consultabile