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 — 38,00
caviale Oscietra, acciuga, limone, finocchio
(1 4 7)

Spaghetto tiepido — 33,00
estrazione di gamberi, bergamotto, salicornia
(1 2 7 12)

MENÙ BUSINESS LUNCH

Tartare di pescato del giorno
(4)

Carciofo arrosto
crema di topinambur
(1 6 7)

Flan di spinaci
champignon, granella di pistacchio
(3 7 8)

Zuppa di cipolle
cipolla gialla di Parigi, gruyère, crostini di pane
(1 7)

Tagliolini ai tre pomodori
olio al basilico
(1 3 7)

Fusilli Mancini
broccoli, acciughe
(1 4 7)

Coscia di faraona confit
fondo di cottura, sedano rapa
(1 6 7)

Guancia di vitello brasata
spuma di patate al sifone
(7 9 12)

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

Mon Blanc 2025 Les Cretes
Chardonnay, Prie Blanc

Tre Vigne 2024 Bisson
Vermentino, Bianchetta Genovese, Pigato

Pfefferer Grigio 2024 Mori Colli Zugna
Trentino Alto Adige

ROSSI 30,00

Ilex 2023 Caprili
Sangiovese, Merlot - Toscana

Pramattone 2023 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