

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 pesce spada

pane in cassetta, senape fermentata, mimosa di tuorlo
(1 3 4 10)

Prosciutto d'oca

ciliegie
(12)

Uovo 63°

coste, salsa olandese
(3 7)

Ravioli di muscolo di vitello

mandorle tostate, burro nocciola
(1 3 7 8 9)

Tagliolini ai tre pomodori

olio al basilico
(1 3 7)

Fregola

zucchine trombetta, cozze
(1 7 14)

Magatello al punto rosa

salsa tonnata, cucunci
(3 4 12)

Ombrina arrosto

purea di carote, lievito alimentare
(1 4)

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

Gatto bianco 2024 Funaro

Ansonica, Zibibbo – Sicilia

Müller Thurgau 2025 Terlan

Trentino Alto Adige

Pfefferer Sun 2024 Colterenzio

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon – Trentino Alto Adige

ROSSI € 30

Ilex 2023 Caprili

Sangiovese, Merlot – Toscana

Pramattone 2022 Bisi

Croatina – Lombardia

Ros de Sers Angelica

Negrara, Pavana, Schiava, Tintoria – Trentino Alto Adige

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

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

Su richiesta, la selezione dei calici si amplia

La carta dei vini è sempre consultabile