

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 ventresca di salmone nordico

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

Carciofo dorato

crema di sedano rapa
(3 7)

Uovo 63°

agretti, salsa olandese
(3 7)

Ravioli di muscolo di vitello

mandorle tostate, burro nocciola
(1 3 7 14)

Gnocchi di patate

crema di piselli, arselle
(1 3 14)

Cannelloni di magro

ricotta vaccina, spinaci novelli
(1 3 7)

Magatello al punto rosa

salsa tonnata, cucunci
(3 4 12)

Coscia di faraona confit

verdure baby
(3 9 12)

Tataki di salmone nordico

pappa al pomodoro, olio alla 'nduja
(1 4 9)

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

Langhe Arveja 2024 Prunotto

Arneis - Piemonte

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 ALCOOL € 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