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

Carciofo arrosto
crema di topinambur
(1 6 7)

Prosciutto d'anatra affumicato
fichi
(12)

Lasagne
ragù di muscolo di vitello
(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)

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

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