



# BUSINESS LUNCH

## **MENU 18€**

CROSTONE  
SCELTA TRA INSALATA O PRIMO

Coperto, acqua e caffè inclusi

\*\*\*

## **MENU 21€**

SCELTA TRA CROSTONE O INSALATA  
SECONDO

Oppure

PRIMO E SECONDO

Coperto, acqua e caffè inclusi

\*\*\*

## **MENU 24€**

SCELTA TRA CROSTONE O INSALATA  
PRIMO  
SECONDO

Coperto, acqua e caffè inclusi



# CROSTONI

CROSTONE CON BURRO ALLE ERBE 4, 7  
E sarde affumicate

CROSTONE CREMA DI AVOCADO 4, 7  
Salmone, aneto e melagrana

CROSTONE CON CRUDO MARCO D'OGGIONO  
STAGIONATO 24 MESI 7  
Caprino stagionato di Montevicchia all'erba cipollina

# INSALATE

PUNTARELLE  
Songino e crema di alici

AVE CESARE 3, 4, 12  
Lattuga, iceberg, pollo, scaglie di parmigiano  
reggiano, crostini, salsa caesar, guanciale  
croccante

# PRIMI

TAGLIOLINI ALLA GRICIA E CARCIOFI CROCCANTI 7

RISOTTO ALLE 12 ERBE 7

Caprino stagionato di Montevécchia

ZUPPETTA DI CECI e GAMBERI

Crostino nero al timo e polvere di lime

# SECONDI

ORATA

Crema di patate al limone e crumble di olive taggiasche

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 7, 10

In salsa porchettata

MAIALINO

Scalogno glassato al vino rosso e purea di mele al timo

COTOLETTA DI SEDANO RAPA

Rucola, pomodorini gialli appassiti e balsamico

RIEPILOGO ALLERGENI – LIBRO ALLERGENI PRESENTE ALL'INTERNO DEL LOCALE E CONSULTABILE SU RICHIESTA

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI