



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€

CROSTONE
PRIMO
SECONDO

Coperto, acqua e caffè inclusi

CROSTONI

CROSTONE 4

Con crema di alici e puntarelle

CROSTONE BURRATA 7

Con pomodorini gialli confit e olio al basilico

CROSTONE CON CRUDO MARCO D'OGGIONO

STAGIONATO 24 MESI 7

Con caprino stagionato di Montevicchia "Latteria Maggioni
Amabile" all'erba cipollina

INSALATE

MEDITERRANEA 3, 7

Misticanza, fagiolini, uovo sodo, primo sale, olive
nere, olive verdi, pomodorini datterini gialli, pomodorini
datterini rossi, scaglie di parmigiano reggiano

SPINACINO

Caprino e salmone marinato

PRIMI

RISOTTO CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE 7,12

TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 7
E pesto di mentuccia

VELLUTATA DI ZUCCA 7, 8
Semi di zucca, castagne e crostini di riso nero

SECONDI

FILETTO DI BRANZINO 2, 4
Con bisque di crostacei e bietolina piccante

PETTO DI POLLO CBT 7
Con crema allo zafferano e peperoni al dragoncello

COTOLETTA DI BATATA ROSSA
Crudo di carciofi di Albenga, menta, rucola e pomodorini

NODINO DI VITELLO BARDATO
Purè di nocciole e cicorietta ripassata

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