



BUSINESS LUNCH

MENU 18€

CROSTONE
SCELTA TRA INSALATA O PRIMO

Coperto, acqua e caffè inclusi

MENU 21€

DUE PORTATE A SCELTA

Coperto, acqua e caffè inclusi

MENU 24€

CROSTONE
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

MEDITERRANEA 3, 7
Misticanza, fagiolini, uovo sodo, primo sale, olive
nere, olive verdi, pomodorini datterini gialli, pomodorini
datterini rossi, scaglie di parmigiano reggiano

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

GNOCCHETTI DI ZUCCA 7,8

Fonduta di taleggio, rucola croccante e mandorle

RISOTTO ALLE 12 ERBE 7

Caprino stagionato di Montevicchia

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

Scalognò 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