



# 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 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 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

## GNOCCHETTI DI ZUCCA 7,8

Fonduta di taleggio, rucola croccante e mandorle

## RISOTTO CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE 7,12

## TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 7

E pesto di mentuccia

## VELLUTATA DI ZUCCA 7, 8

Con ceci croccanti, castagne e crostini

# 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 ZUCCA

Con verdure alla vaniglia

## 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