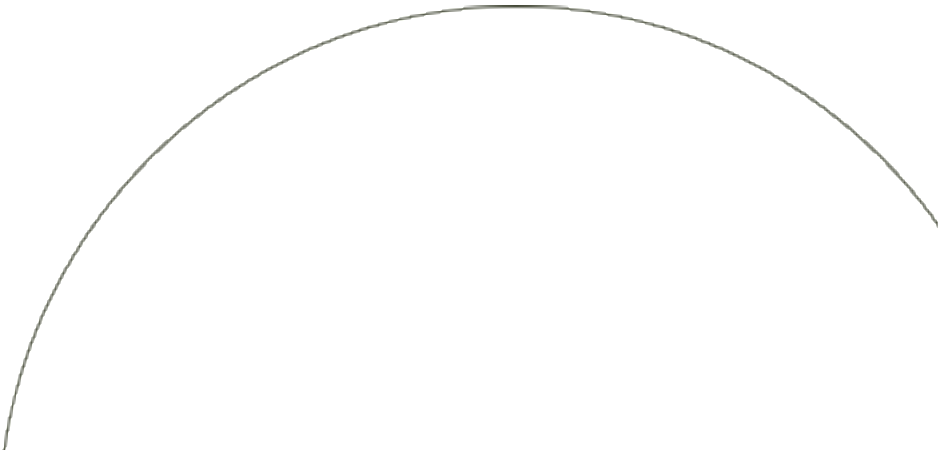




BUSINESS LUNCH



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 CREMA DI AVOCADO 4, 7

Salmone, aneto e melagrana

CROSTONE BURRATA 7

Con pomodorini gialli confit e olio al basilico

INSALATE

AVE CESARE 3, 4, 12

Lattuga, iceberg, pollo, scaglie di parmigiano
reggiano, crostini, salsa caesar, guanciale
croccante

SPINACINO 7,4

Caprino stagionato di Montevercchia, erba cipollina e salmone marinato

PRIMI

RISOTTO CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE 7,12

TAGLIOLINI AI TRE POMODORI 7

E pesto di mentuccia

ZUPPETTA DI CECI e GAMBERI 2

Crostino nero al timo e polvere di lime

SECONDI

SALMONE 4, 7

Crema di patate al limone e crumble di olive taggiasche

NODINO DI VITELLO BARDATO 7,8

Purè di nocciole e cicorieta ripassata

PETTO DI POLLO CBT 7

Con crema allo zafferano e peperoni al dragoncello

COTOLETTA DI BATATA ROSSA 6

Crudo di carciofi di Albenga, menta, rucola e pomodorini

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