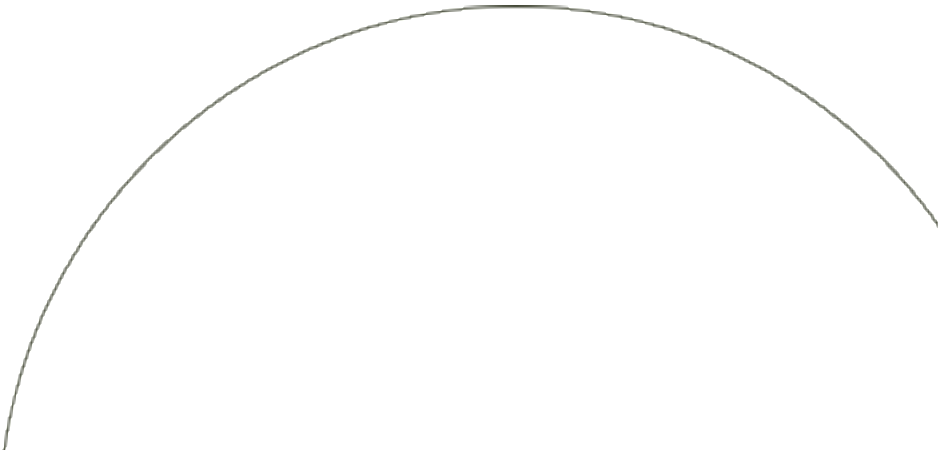




BUSINESS LUNCH

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 CON BURRO ALLE ERBE 4, 7

E sarde affumicate

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

ANGURIA 7,8

Rucola, primo sale, pinoli e riduzione di aceto balsamico

PRIMI

TAGLIOLINI ALLA GRICIA 7

RISOTTO ALLE 12 ERBE 7
Caprino stagionato di Montevecthia

ZUPPETTA DI CECI e GAMBERI 2
Crostino nero al timo e polvere di lime

SECONDI

ORATA 4, 7
Crema di patate al limone e crumble di olive taggiasche

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

COTOLETTA DI BATATA ROSSA 6
Rucola, pomodorini appassiti e riduzione di aceto balsamico

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 7, 10
In salsa porchettata

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