



MENÙ LUNCH

—

SFORMATO DI POMODORO E BASILICO, BURRATA E CRUMBLE DI PANE

⊗ *Glutine - Latticini - Nichel - Sedano - Uova*

TAGLIATELLE AL RAGÙ

⊗ *Glutine - Anidride solforosa e solfiti - Uova - Nichel - Sedano*

TRANCIO DI NOCCIOLINO IN PANURE DI SALSA VERDE, PATATE E CAROTE AL VAPORE

⊗ *Glutine - Pesce*

TAGLIATA DI TACCHINO, INSALATA MISTA

⊗ *Sedano*

UN PIATTO A SCELTA

DOLCE E CAFFÈ

14

SELEZIONE VINI AL CALICE

—

BOLLICINE

For England Blancs de Noire <i>Contratto</i>	2014	8
Ferrari Maximum Brut <i>Ferrari</i>		7
Alma Gran Cuvée Brut <i>Bellavista</i>		7
Franciacorta Rosè <i>Ferghettina</i>		8
Valdobbiadene “Dirupo” <i>Andreola</i>		5

BIANCHI

Friulano <i>Felluga</i>	2018	6
Vermentino “SoloSole” <i>Poggio al Tesoro Allegrini</i>	2018	5
Fiano “Cometa” <i>Planeta</i>	2018	7
Timorasso “BiancoFranco” <i>Franco Martinetti</i>	2010	7
Gewürztraminer <i>Yarden</i>	2018	7
Bourgogne Blanc <i>Louis Jadot</i>	2015	8

ROSSI

Scapigliato <i>Calafata</i>	2018	7
Taurasi “Radici” <i>Mastro Berardino</i>	2015	7
Terra Del Varo <i>Tenuta Cavalier Pepe</i>	2013	6
Etna Rosso <i>Barone Benenventano</i>	2015	6
Etna Rosso “Barbazzale” <i>Cottanera</i>	2016	6
Tenores <i>Tenuta Dettori</i>	2013	7

VINI DA DESSERT

Moscato d’Asti <i>Saracco</i>	2017	5
Moscato d’Asti <i>Pelissero</i>	2018	5
Barolo Chinato <i>Cocchi</i>		5
Passito di Noto <i>Planeta</i>	2017	6
PX 1927 <i>Alvear</i>		6
DON PX <i>Bodegas Toro Albalà</i>	2017	6

* Vi informiamo che, per mantenere l’elevato standard qualitativo dei nostri piatti, in fase di lavorazione il cibo può subire un processo di abbattimento di temperatura positiva o negativa attraverso la conservazione sottovuoto a +2° o a -18°, che mantiene inalterate le proprietà organolettiche dei cibi.

⊗ In caso di allergie gravi, oltre ad essere disponibile il libro completo degli ingredienti, consigliamo il confronto con il nostro personale di cucina, in quanto i prodotti da noi utilizzati potrebbero essere occasionalmente sostituiti con prodotti analoghi per mancata disponibilità da parte dei nostri fornitori.

Il pesce crudo da noi servito ha subito il trattamento termico previsto per la presenza di “Anisakis”.

ristoro.



SELEZIONE VINI AL CALICE	<i>Cantina</i>		€
BOLLICINE			
For England Blancs de Noire	<i>Contratto</i>	2014	8
Ferrari Maximum Brut	<i>Ferrari</i>		7
Alma Gran Cuvèe Brut	<i>Bellavista</i>		7
Franciacorta Rosè	<i>Ferghettina</i>		8
Valdobbiadene “Dirupo”	<i>Andreola</i>		5
BIANCHI			
Friulano	<i>Felluga</i>	2018	6
Vermentino “SoloSole”	<i>Poggio al Tesoro Allegrini</i>	2018	5
Fiano “Cometa”	<i>Planeta</i>	2018	7
Timorasso “BiancoFranco”	<i>Franco Martinetti</i>	2010	7
Gewürztraminer	<i>Yarden</i>	2018	7
Bourgogne Blanc	<i>Louis Jadot</i>	2015	8
ROSSI			
Scapigliato	<i>Calafata</i>	2018	7
Taurasi “Radici”	<i>Mastro Berardino</i>	2015	7
Terra Del Varo	<i>Tenuta Cavalier Pepe</i>	2013	6
Etna Rosso	<i>Barone Benenventano</i>	2015	6
Etna Rosso “Barbazzale”	<i>Cottanera</i>	2016	6
Tenores	<i>Tenuta Dettori</i>	2013	7
VINI DA DESSERT			
Moscato d’Asti	<i>Saracco</i>	2017	5
Moscato d’Asti	<i>Pelissero</i>	2018	5
Barolo Chinato	<i>Cocchi</i>		5
Passito di Noto	<i>Planeta</i>	2017	6
PX 1927	<i>Alvear</i>		6
DON PX	<i>Bodegas Toro Albalà</i>	2017	6