



**DA LUNEDÌ
A VENERDÌ**
12:00 | 14:30
Escluso festivi

MENÙ BUSINESS LUNCH

ENGLISH
VERSION



PRIMI

CALAMARATA DI RAGÙ DI
MARE (1, 2, 4, 14)

CRESPELLE DI RICOTTA E
SPINACI (1, 3, 7)

CREMA DI CAVOLFIORI E
POLVERE DI CAFFÈ

RISO PILAF SALTATO CON
PROSCIUTTO ARROSTO,
VERDURA E UOVO
STRAPAZZATO (3)

SECONDI

BRANZINO AL NATURALE E
RADICCHIO STUFATO (4)

ARROSTO DI MANZO CON LA
SUA SALSA

OSSOBUCO DI TACCHINO
CON FRITTELLA DI PATATE
(1)

POLLO ALLA GRIGLIA
CON RUCOLA E ACETO
BALSAMICO (12)

CONTORNI

CAVOLETTI DI BRUXELLES
E BACON

INSALATA MISTA

PATATE AL FORNO

DOLCI

PASTICCINO 1,50 €

TIRAMISÙ 7 €

CHEESECAKE 7 €

PRIMO | ACQUA
CAFFÈ ESPRESSO*

10€

SECONDO | CONTORNO
ACQUA | CAFFÈ
ESPRESSO*

12€

PRIMO | SECONDO
CONTORNO | ACQUA
CAFFÈ ESPRESSO*

15€

FUORI MENÙ

PICANHA (SPIEDONE CON 250 GR DI PICANHA, POMODORO E
RONDELLE DI MAIS) 22 €

PIRELLA (PIRELLA DI CARNE DI BUE CON POMODORO, PARMIGIANO REGGIANO, PISTACCHI E
ROSTITO DI CARNE DI BUE) 22 €

KILL BILL (BUN AL CARBONE VEGETALE CON CARNE DI WAGYU, CIPOLLA
ROSSA CARAMELLATA, STRACCIATELLA DI GIOIA DEL COLLE,
BACON SERVITO CON CONTORNO) (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13) 20 €

COPERTO 2,50€ | BEVANDE ESCLUSE



*BIBITE, BIRRE E CALICI ESCLUSI; QUALSIASI CAFFÈ CHE NON SIA ESPRESSO LISCIO O MACCHIATO,
VERRÀ QUOTATO A PREZZO DI LISTINO

1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e
derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati |
12. Anidride solforosa e derivati | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati