

BUSINESS LUNCH

IL PRIMO DEL GIORNO (Tre Primi diversi ogni giorno) € 12

I SECONDI DEL GIORNO (Tre Secondi diversi ogni giorno) € 14

IL PIATTO UNICO € 18

LA TRADIZIONE DEI SALUMI E FORMAGGI CON LO GNOCCO FRITTO € 18

CRUDO PARMA GRAN RISERVA 24 MESI E LO GNOCCO FRITTO € 18

LA SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DEL TdV € 18

FIORENTINA LIMOUSINE (1,4 kg. c.ca) € 9,5 etto
Premiato Salumificio GAMBÀ dal 1880

LA FIORENTINA BLACK ANGUS (1,2/3kg c.ca) € 8,5 etto

IL FILETTO DI ANGUS ARGENTINA (250 Gr.) € 29

LO CHATEAUBRIAND (500gr.) € 54

Le Carni vengono servite con Contorni

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO € 9

MACEDONIA DI FRUTTA IN OSMOSI € 10
Gelato al Mirtillo e Cardamomo e Sfere di Aceto Balsamico

IL CREMINO € 9
Semifreddo al Cocco Glassato al Cioccolato Fondente
E Muesli Home Made al Burro d'Arachidi

IL SEMIFREDDO € 9
Cioccolato Bianco e Rose, Crumble al Peperoncino e Rosmarino
Gel al Limone e Menta

LE TORTE DEL MASTRO PASTICCERE DEL TEMPO DI VINO € 8

COPERTO € 2

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI E' DISPONIBILE SU RICHIESTA

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni. A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni. Grazie

***alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco
mediante abbattimento rapido di temperatura] come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del re.ce n. 852/04**