

IL PRANZO AL TEMPO DI VINO

BUSINESS LUNCH

UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA PIATTO UNICO
Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI
22 euro

UN PRIMO O UN SECONDO A SCELTA
Con Coperto, un Calice di Vino proposto e Caffè COMPRESI
17 euro

LA SCELTA

Risotto Crema di Piselli, Limone e Pecorino 13
Tortiglioni Integrali alla Norma 13
Gnocchi di Grano Saraceno al Ragù di Manzo, Arancia e Anice 14

Tagliata di Manzo Irlandese con Verdure 15
Filetto di Orata al Forno con Panure agli Agrumi 14
Scaloppine Timo e Curcuma 13

Il Dessert del Tempo di Vino 6

Calice di Vino da noi proposto 5

Acqua 2

Caffè 2

Coperto 2

LA CARTA

IL FUORI MENU' da 18 a 22

LA TRADIZIONE DEI SALUMI E FORMAGGI con gnocco fritto 22

CRUDO PARMA GRAN RISERVA 30 MESI con gnocco fritto 18

CULATELLO DOP con gnocco fritto 20

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Con Burro e Pane Tostato 19

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

IL FILETTO DI ANGUS ARGENTINA (250 Gr.) 32

LO CHATEAUBRIAND (500gr.) 64

BAVETTA DI BLACK ANGUS U.S.A. (250 Gr.c.ca) 30

DIAFRAMMA (250gr. c.ca) 34

TIRAMISU' DEL TEMPO DI VINO 10

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**