

Menu'

LUNCH

Notifica Allergie:

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori Clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

N.B. - In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione ed indicati con asterisco *

Allergies notification:

We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We kindly ask you to inform our restaurant and bar manager on duty of any need and clarification.

N.B. - In the absence of fresh product availability, we kindly inform customers that some products may be frozen or freezing and indicated with asterisk *

Disponibile dal Lunedì al Venerdì
Dalle ore 12.15 alle ore 13.45

Starters ANTIPASTI

Carpaccio di Salmone Affumicato con Insalatina Misticanza Smoked Salmon "Carpaccio" with Misticanza Salad	Euro 14,00
Caprese di Burrata "Caseificio Ponte Reale" con Datterini e Basilico "Caseificio Ponte Reale" Caprese of Burrata Cheese with Datterini Tomatoes and Basil	Euro 12,00
Prosciutto Crudo di Parma con Scaglie di Grana Padano 24 Mesi Parma's Raw Ham with Grana Padano 24 Months Flakes	Euro 16,00

First Courses PRIMI PIATTI

Trofiette di Pasta fresca in Salsa Noci Trofie Pasta with Walnuts Pesto Sauce	Euro 15,00
Tagliatelle all'Uovo al Pomodoro e Basilico Tagliatelle Pasta with Tomato and Basil	Euro 11,00
Gnocchi di Patata Gialla "Pastificio Marcello" al Burro e Salvia * Potato Gnocchi "Pastificio Marcello" with Hazelnut Butter	Euro 10,00

Main Courses SECONDI PIATTI

Nodino di Vitello alla griglia Grilled Veal Knot	Euro 17,00
Petto di Pollo alla piastra Grilled Chicken Breast	Euro 14,00
Insalata mista di stagione Seasonal Salad	Euro 5,00
Verdura cotta del giorno Cooked Vegetables	Euro 5,00

Dessert I NOSTRI DOLCI

Dolci al cucchiaino * Spoon Desserts	Euro 6,00
Sorbetto al Limone * Lemon Sorbet	Euro 5,00
Ananas Pineapple	Euro 6,00

Beverage BEVANDE

Acqua naturale Panna (0,750 ml)	Euro 3,50
Acqua gassata S.Pellegrino (0,750 ml)	Euro 3,50
Acqua naturale Panna (0,45 ml)	Euro 2,00
Acqua gassata S.Pellegrino (0,45 ml)	Euro 2,00
Bibite (Coca Cola - Sprite - Coca Zero - Fanta)	Euro 3,50
Birra Peroni	Euro 5,00
Menabrea	Euro 6,00
Caffè	Euro 1,50
Amari	Euro 5,00
Grappe	Euro 6,00

Bollicine SPARKLING WINE

Franciacorta Docg Grande Cuvée Alma Brut / Lombardia - Bellavista	Bottiglia / Bottle Euro 39,00
Franciacorta Docg Grande Cuvée Alma Non Dosato / Lombardia - Bellavista	Euro 41,00
Prosecco Brut Aneri / Veneto - Aneri	Euro 20,00

White Wine VINI BIANCHI

Muller Thurgau / Trentino - Hofstatter	Bottiglia / Bottle Euro 19,00
Il Bandito / Lombardia - Giorgi	Euro 24,00
Lugana Brolettino / Lombardia - Cà Dei Frati	Euro 29,00

Red Wine VINI ROSSI

Dolcetto D'alba / Piemonte - Pio Cesare	Bottiglia / Bottle Euro 25,00
Barbaresco Docg 2019 / Piemonte - Giuseppe Cortese	Euro 35,00
Valtellina Rosso Doc / Lombardia - Nino Negri	Euro 18,00
La Brughera Bonarda / Lombardia - Giorgi	Euro 19,00
Curtefranca Doc / Lombardia - Barone Pizzini	Euro 20,00

Half Bottles White Wine LE MEZZE VINI BIANCHI

I Frati Lugana Doc 2022 / Lombardia - Cà Dei Frati	Bottiglia / Bottle Euro 9,00
Pinot Nero Giorgi / Lombardia - Giorgi	Euro 7,00
Gavi Di Gavi / Piemonte - La Scolca	Euro 13,00
Pinot Bianco / Alto Adige - San Michele	Euro 15,00

Half Bottles Red Wine LE MEZZE VINI ROSSI

Igt Benaco "Ronchedone" / Lombardia - Cà Dei Frati	Bottiglia / Bottle Euro 12,00
Bonarda / Lombardia - Giorgi	Euro 9,00
Castiglioni Chianti 2021 / Toscana - Frescobaldi	Euro 8,50