

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Insalatina di misticanze
pomodorini, ananas e ravanelli

La classica parmigiana di melanzane con salmone
e fonduta di pomodorini datterino

Tartare di orata
fave, fragole ed extravergine

Cookie patè di fegato di vitella
mela al macis e caramello al caffè

Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa
e confettura fatta in casa

I Primi Piatti

Fusilli trafiletti "alla Mualdo"
con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Gazpacho di pomodori S.Marzano e rosa di salmone
cetriolo ed erba cipollina

Cornucopie cacio e pepe, crudo di branzino
lime, papavero e pepe rosa

Casoncelli classici fatti in casa
con guancialetti di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Il classico ragù di Manzo
servito con tagliatelle e Grana Padano Riserva

Per Continuare

Asparagi, uova e Parmigiano fondente

Tonno

asparagi e cedro candito con salsa teriyaki

Polpo arrostito

con crema di piselli, stracciatella e colatura di alici di Cetara

Il vitello tonnato:

magatello cotto lentamente, salsa al tonno, acciughe e capperi

Hamburger di manzo con pane al latte

cipolle in agrodolce e patatine fritte

La proposta comprende acqua, caffè, coperto
e un bicchiere di Valcalepio, Chardonnay o Prosecco

2 portate a scelta € 25,00

3 portate a scelta € 35,00

Possibilità di pranzare con il menù alla carta

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure sapremo consigliarti

Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore

E' possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento

siano abbattute o congelate alla fonte

Il conto verrà richiesto e pagato al tavolo. Grazie