

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Tartare di tonno

crema di avocado all'olio di sesamo e pomodori al lime

Burrata, acciughe del Cantabrico

e insalatina di misticanza

Panzanella di gamberi di Manfredonia all'agro

Battuta di manzetta olio e sale

robiola in crema e Tartufo Nero

Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa

e confettura fatta in casa

I Primi Piatti

Fusilli trafilati "alla Mualdo"

con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Minestra di verdure di stagione

e croccante di pasta fillo

Tajarin mantecati al burro di malga e Tartufo Nero

Gnocchetti di pane

erbette e merluzzo

Casoncelli classici fatti in casa

con guancialetto di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Per Continuare

Polenta, uovo e Tartufo Nero

Baccalà mantecato e gratinato al parmigiano
con polentina rustica

Salmone arrostito all'uva
yogurt e carpione di cipolla rossa

Lumache ricotte alla Bourguignonne
spinaci e fonduta profumata al tartufo

Tagliata di manzetta
con fagioli cannellini all'uccelletta

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