

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Insalatina di misticanze
pomodorini, arancia e puntarelle

Tartare di salmone
kumquat confit e cocco

Gamberi e burrata
cime di rapa e lampone disidratato

Salame Bergamasco e polentina rustica

Cotechino burger
zucca e salsa verde

I Primi Piatti

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

Zuppa di cipolle dolci di Cevennes al Gruyere

Spaghettoni in crema di verze, polipo
olive ed arancia candita

Il ragù vecchia maniera
servito con cortecce del pastificio Izzo e Grana Padano Riserva

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

Per Continuare

Uovo fritto alla milanese
carciofi trifolati e fonduta di Roccolo di Peghera

Trancetto di tonno alla plancia
scarole appassite e crema al rafano

Cassoeula di polipo
e salsa all'aglio dolce

Guancetta di manzo brasata
polentina al taleggio e verdure

Tagliata di manzetta
con insalatina di puntarelle all'agro

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