

# PRANZO DI LAVORO

## Per Iniziare

Burratina, crema di pomodori stracotti  
ed emulsione all'aneto

Tartare di tonno  
mango e olio di semi di sesamo

Baccalà in insalata liquida  
pomodorini, olive e capperi

La nostra Cesare Salad...

Pollo grigliato, lattuga, acciuga del Cantabrico e Parmigiano stravecchio

Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa  
con confettura di cipolle

## I Primi Piatti

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

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino  
con gamberi di Manfredonia

Paccheri ripieni di baccalà  
pomodoro confit, broccoli e cipolla di Tropea

Il ragù vecchia maniera  
servito con tagliatelle di pasta fresca e Grana Padano Riserva

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

## Per Continuare

Asparagi, uova e Parmigiano fondente

Salmone in crosta di mandorle  
porro e funghi

Tonno

asparagi e cedro candito con salsa teriyaki

Rognone alla senape  
scalogno fondente e agretti

Tagliata di manzetta  
e indivia caramellata

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**