

# PRANZO DI LAVORO

## Per Iniziare

Tortino di patate e funghi Porcini  
con fonduta al Parmigiano Reggiano leggermente tartufata

Crudo d'Orata marinata al pepe rosa  
pesche tabacchiere e crescioni

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

Battuta di Manzetta  
crema di burrata e germogli

Jamon Serrano tagliato al coltello  
con confettura di cipolle

## I Primi Piatti

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

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

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

Tagliatelle di pasta fresca  
ai funghi Porcini

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

## Per Continuare

Lomo di stoccafisso gratinato alla mela verde  
cipollotto brasato e centrifugato di sedano

Polpo arrostito  
peperoni stufati e patata alla vaniglia

Catalana di tonno:

Tonno grigliato con pomodorini, cornetti e cipolla di Tropea all'agro

Carpaccio di manzetta cotto lentamente e servito freddo  
con frutti rossi, spinaci e stracciatella

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