

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Burratina

pomodorini e misticanze

Cocktail di Gamberi

Gamberi al vapore, maionese della loro testa, lampone e thè matcha

Gravlax di Tonno

cetriolo, zenzero e aneto

Battuta di Manzo olio e sale

Robiola di Roccaverano e Tartufo Nero

Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa

con confettura di cipolle rosse

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

Gnocchetti di zucca e i suoi fiori

Calamaretti e pesto di rucola

Casoncelli classici fatti in casa

con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Il classico ragù di Manzo

servito con spaghetti di Gragnano e Grana Padano Riserva

Per Continuare

Polenta, uovo e Tartufo Nero

Baccalà mantecato

e gratinato al Parmigiano stravecchio ed EVO con polentina rustica

Salmone

caki e carote

Zuppetta di lumache al pomodoro e ceci

cotte in forno in crosta di pane

Manzo in zucca !!!

Parmigiano e scalogno

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