

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Burrata, puntarelle ed Acciughe del Cantabrico

Crunchy di Gamberi

verdure in carpione e ketchup di barbabietola

Tartare di Salmone

insalata russa e avocado

Salame Bergamasco

e polentina morbida

Cotechino fondente

lenticchie beluga e zucca acida

I Primi Piatti

Fusilli trafilati "alla Mualdo"

con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Zuppa di cipolle dolci di Cévennes al Gruyère

Spaghettoni alle seppie ed il loro nero

ricotta di pecora e peperoncino

Cortecce di Gragnano con Cotechino

verza e fonduta al Bitto

Casoncelli classici fatti in casa

con guancialetto di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Per Continuare

Uovo fondente in crosta di pane
carciofi trifolati e fonduta di Roccolo di Peghera

Tonno alla plancia
spinaci, kumquat e riduzione al vino rosso

Merluzzo cotto lentamente
cime di rapa e burrata

Tagliata di Manzetta
servita con insalatina di puntarelle all'agro

Guancetta di manzo brasata
polentina al taeggio e verdure

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