

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Burrata, caviale di melanzana
pomodoro appassito e basilico

Gamberi, Roquefort e cavolo cappuccio

Tartare di Ombrina Boccadoro
fragola, yogurt e aglio nero

La nostra Cesar Salad...

Pollo grigliato, lattuga, acciuga del Cantabrico e Parmigiano Stravecchio

Fiocco di Culatello
con confettura di cipolle rosse

I Primi Piatti

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

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino
e Gamberi di Manfredonia

Cappuccino di cavolfiore e Cozze

Risotto allo zafferano al salto con midollo!!!

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

Per Continuare

Asparagi, uova e Parmigiano fondente

Tonno

asparagi, zenzero e brodo di katsuobushi

Salmone

sedano, sedano e arancia candita

Tagliata di manzo

spinaci e salsa chimichurri

Lingua di vitello

maionese allo zenzero e cavolo rosso al sesamo

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