

PRANZO DI LAVORO

Per Iniziare

Crudo d'Orata

stracciatella, finocchi e arance

La Panzanella... di Gamberi !!!

Gamberi al vapore ed i sapori della panzanella

Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa

e confettura di cipolle rosse di Tropea

Battuta di Manzetta olio e sale

robiola di Capra e Tartufo Nero

6 foglie di Patè di Vitella e mela al macis

pane dolce e salsa moka

I Primi Piatti

Minestra di verdure di stagione

e croccante di pasta fillo

Fusilli trafilati "alla Mualdo"

con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Involtini alle erbe e Baccalà

crema di sedano rapa e castagne

Casoncelli classici fatti in casa

con guancia di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Tajarin mantecati al burro di malga e Tartufo Nero

Per Continuare

Polenta, uovo e Tartufo Nero

Nusecc di magro alla vecchia maniera
polentina rustica in crema

Tonno, erbe, marroni e vino rosso

Calamaro ripieno
con castagne e burrata, patata e morchelle

Controfiletto di Manzo
fonduta di scamorza, patata e tapenade di olive nere

La proposta comprende acqua, caffè, coperto
e un bicchiere di vino Bianco, Rosso 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