

PRANZO DI LAVORO

(dal martedì al venerdì escluso festivi)

Per Iniziare

Insalatina di Asparagi

limoni caramellati, burrata e ravanelli

Shrimp Uramaki

Uramaki con avocado ed insalatina di Gamberi

Polpo, avocado, soia e rape rosse marinate

Battuta di Manzo... alla Nizzarda !!!

Fiocco di Culatello e confettura di arancia

I Primi Piatti

Fusilli trafilati "alla Mualdo"

con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino

e Gamberi di Manfredonia

Crema di cavolfiori, spiedo di Lingua e Rognoncini

essenza al prezzemolo e fondo bruno

Casoncelli classici fatti in casa

con guancialetto di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

Riso Carnaroli Az.Agr. Fedeli (min. 2 pers.)

mantecato al Quartirolo, Franciacorta, capperi e lamponi

Per Continuare

Asparagi, uova e fonduta di Parmigiano

Trancetto di Salmone

finocchio marinato alla soia e brodo dashi

Ombrina

barba dei frati e guazzetto ai profumi mediterranei

Rognone in salsa alla senape, patata fondente e sedano

polentina al taleggio e verdure

Tagliata di Manzo

multistrato di patate e fagioli e salsa ai peperoni

La proposta comprende acqua, caffè, coperto

2 portate a scelta € 25,00

3 portate a scelta € 35,00

Vino escluso alla carta

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