

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti

Risotto allo zafferano e zucchine con ragù di fegatini di pollo alla toscana	€. 12.00
Paccheri con cozze, seppie, spinacini e briciole di pane sciocco tostato	€. 12.00
Maccheroncini freschi con ragù del "Buttero" e scaglie di pecorino	€. 13.00

I secondi piatti

Carpaccio di salmone norvegese con yogurt mela, agrumi e le sue uova	€. 14.00
Millefoglie di vitello tonnato	€. 14.00
Roast beef di Fassone con salsa tartara	€. 14.00
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con verdure di stagione	€. 14.00
Scaloppina di vitello con carciofi stufati	€. 14.00
Filetto di platessa alla milanese con verdure di stagione	€. 16.00

Il piatto unico vegetariano €. 18.00

Risotto allo zafferano e zucchine mantecato al parmigiano delle vacche rosse
Asparagi "D'argenteuil toscano" con uovo alla Bismarck

I piatti unici €. 20.00

Maccheroncini freschi con ragù del "Buttero" e scaglie di pecorino
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con verdure

**

Paccheri con cozze, seppie, spinacini e briciole di pane sciocco tostato
Filetto di platessa alla milanese con verdure di stagione

Coperto	€.2.50	Caffè espresso	€. 2.00
Pane privo di glutine	€.4.00	Calice di vino	€. 5.00
Acqua	€.2.00		

(Acqua potabile trattata e gassata conforme ai: D.M. 31/01 – D.M. 25/12 – D. L.gs. 174/04)

* Prodotti surgelati

** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento - *** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*