

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti

Gnocchi di polenta e semolino gratinati alla "Fiorentina"	€. 12.00
Maccheroncini con crema al gorgonzola e noci	€ .12.00
Spaghetti alla chitarra con salsa all'***aglione, briciole di pane e pecorino	€. 12.00

I secondi piatti

*Salmone marinato a freddo con indivia belga, mela e passion fruit	€. 16.00
Prosciutto al coltello toscano con pecorino e le sue confetture	€. 14.00
Tagliata di controfiletto Garonnese con verdure di stagione	€. 18.00
Lombo **d'agnello ai ferri con patate al ramerino	€. 18.00

Piatto unico "Vegetariano" €. 18.00

Spaghetti alla chitarra con salsa all'***aglione, briciole di pane e pecorino
Tortino con caponata di verdura

Piatto unico di "Terra" €. 20.00

Gnocchi di polenta e semolino gratinati alla "Fiorentina"
Brasato di Chianina marinato al Chianti cotto a bassa temperatura

Piatto unico di "Pesce" €. 22.00

Risotto alla milanese
Filetto di *persico dorato

Coperto	€.2.50	Caffè espresso	€. 2.00
Pane privo di glutine	€.4.00	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"