

# Menù commerciale a pranzo

## I primi piatti

<i>Pappardelle fresche con ragù di salumi del buttero e scaglie di raspadura</i>	€ 10.00
<i>Tortello di gnocco al cinghiale con burro versato e pecorino</i>	€ 10.00
<i>Trofie con seppie e cime di rapa alla mediterranea</i>	€ 10.00

## I secondi piatti

<i>Tartare di salmone con agrumi di Sicilia</i>	€ 12.00
<i>Culatta stagionata di maiale grigio con pecorino</i>	€ 12.00
<i>Arrostino di vitello cotto a bassa temperatura con patate rosolate al ramerino</i>	€ 12.00
<i>Tagliata Garonnese con cannellini e carciofi</i>	€ 14.00
<i>Filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione</i>	€ 16.00

## Il piatto unico vegetariano € 18.00

*Tortino di cannellini con salsa ai broccoli*  
*Gnocchi di zucca "Delica" al gorgonzola e crema di noci*

## I piatti unici € 20.00

*Risotto carnaroli al Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi*  
*Guancetta di Chianina brasata al Chianti*

\*

*Trofie con seppie e cime di rapa alla mediterranea*  
*Filetto di branzino ai ferri con verdure di stagione*

<i>Coperto</i>	€ 2.00	<i>Caffè espresso</i>	€ 2.00
<i>Pane privo di glutine</i>	€ 4.00	<i>Calice di vino</i>	€ 5.00
<i>Acqua</i>	€ 1.00		

(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"*