

# Menù commerciale a pranzo

## Portate a € 8.00

Gnocchi di zucca con cozze e broccoletti  
Orecchiette con battuto di coniglio arrosto e olive taggiasche  
Tagliatelle fresche con cime di rapa e alici di Cetara  
Rustichelli cacio e pepe

## Portate a €12.00

\*Filetto di branzino alla griglia  
\*Trancio di spada ai ferri  
Cotoletta di vitello alla milanese con patate novelle rosolate  
Tagliata di vacca Podolica con cannellini e rucola € 14.00

## Piatti unici a € 16.00

Tagliata di vacca podolica con funghi porcini trifolati e  
Rustichelli cacio e pepe

\*\*\*\*\*

Cotoletta di vitello alla milanese con patate novelle rosolate e  
Orecchiette con battuto di coniglio arrosto e olive taggiasche

\*\*\*\*\*

\*Filetto di branzino alla griglia e  
Tagliatelle fresche con cime di rapa e alici di Cetara

\*\*\*\*\*

\*Trancio di spada e  
Gnocchi di zucca con cozze e broccoletti

Coperto	€ 2.00
<i>Pane celiaco</i>	€ 3.00
Calice di vino bianco o rosso	€ 4.00
Caffè espresso	€ 1.50
Acqua	€ 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 congelati tramite abbattimento  
\*\*\* Prodotti bonificati

*In caso di allergie ed intolleranze richiedere tabelle allergeni  
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*

## *Brindisi a bicchiere*

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut</i>	<i>Bortolin</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>		€ 8.00

## *Gli antipasti*

☺ <i>*Capesante dell'Atlantico con crema di zucca e amaretti di Saronno</i>	€ 18.00
☺ <i>*Polpo alle due cotture con carciofo croccante e zest di limone</i>	€ 18.00
☺ <i>Battuta di Chianina, rosso d'uovo fritto e salsa di acciughe di Cetara</i>	€ 16.00
☺ <i>Insalata di carciofi all'olio e limone con veli di "Bella Lodi"</i>	€ 14.00
☺ <i>Salumi toscani al coltello con bruschette e crostini</i>	€ 16.00

## *Primi piatti (con paste fresche)*

<i>Casarecce con farina di farro, pesto di pistacchio e *gamberi Argentini</i>	€ 16.00
☺ <i>Tagliatelle con totani della Patagonia, carciofi e pomodori confit</i>	€ 16.00
☺ <i>Carnaroli con ovoli mantecato al crutin (formaggio di latte crudo al tartufo)</i>	€ 16.00
☺ <i>Pici toscani al ragù di cinghiale stufato e funghi</i>	€ 16.00



## *I secondi piatti*

- ☺ *La bistecca fiorentina* Kg. 1,2 con cannellini al fiasco € 65.00
- ☺ *Lombo di cervo New Zealand con castagne e marmellata di cipolla di Cannara* € 28.00
- ☺ *Rostinciana di Cinta Senese con salsiccia e patate rosolate al ramerino* € 18.00
- ☺ *Tagliata di Angus con carciofi mammola stufati* € 18.00
- ☺ \*\* *Lingotto di tonno del Mediterraneo scottato con puntarelle croccanti e alici* € 25.00
- ☺ *Selezione di formaggi con confetture in abbinamento* € 22.00



## *Piatto unico*

*Carnaroli al "Reggiano delle vacche rosse" con guancetta di manzo brasata  
con calice di vino in abbinamento € 28.00*

\* Prodotto surgelato

\*\* Prodotti di nostra produzione e congelati tramite abbattimento

\*\*\* Prodotti bonificati

☺ piatti privi di glutine

*In caso di allergie ed intolleranze, chiedere tabelle allergeni al personale  
che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*

# *Dolci al cucchiaino*

*di nostra produzione*

*Gli intramontabili...*

*Tiramisù fresco* € 7.00

*Crema catalana alla vaniglia del Madagascar* € 7.00

*Sorbetto alla frutta (limone, mandarino, mango o frutti di bosco)* € 7.00

.....

*Alle porte di Siena (semifreddo al vin Santo e cantucci)* €10.00

*Passeggiata invernale*  
(soffice alle nocciole, sifonata di castagne, crema di cachi, cioccolato al latte e Rhum) € 10.00

*In caso di allergie, privo di glutine ed intolleranze, chiedere tabelle allergeni al personale che possono essere presenti nelle nostre preparazioni*