

Business Lunch ...

(da martedì 22 a venerdì 25 settembre)

*Selezione di salumi e/o formaggi
Insalata di verdure fresche con mela verde e Bresaola*

Piatto unico

Risotto Carnaroli ai mirtilli con fonduta di Caprino e petto di pollo alla griglia

Primi piatti

*Penne di Gragnano con Speck di Sauris e crema allo zafferano
Linguine di Gragnano con Salmone, pesto di rucola e polvere di nocciole*

Secondi piatti

*Spiedo di salsiccia ai ferri con patate al forno
Trancio di Tonno alla griglia su vellutata al rosmarino con melanzane sauté*

Dolci e frutta

*Dolce del giorno
Torta morbida alla vaniglia e lime
Ananas al naturale con salsa al cacao*

| | |
|--|----------------|
| <i>Una portata con dolce, acqua e caffè</i> | 13,00 € |
| <i>Piatto unico con dolce, acqua e caffè</i> | 15,00 € |
| <i>Due portate con dolce, acqua e caffè</i> | 18,00 € |
| <i>Bicchieri di vino rosso o bianco selezionato</i> | 3,00 € |

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantirne la naturale freschezza.

I nostri taglieri ...

i salumi ...

| | |
|---|----------------|
| <i>Tagliere di Mortadella Favola Gran Riserva</i> | 8,00 € |
| <i>Tagliere nostrano di salumi misti</i> <i>(Bresaola, coppa, lardo, salame)</i> | 12,00 € |
| <i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> <i>(Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)</i> | 15,00 € |
| <i>Tagliere di Culatello di Zibello</i> | 15,00 € |
| <i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> <i>(per due persone)</i> | 18,00 € |

i formaggi ...

| | |
|--|----------------|
| <i>Tagliere di formaggi selezionati</i> <i>(abbinati a confetture e mostarde)</i> | 14,00 € |
| <i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i> | 9,00 € |

dal mare ...

| | |
|--|----------------|
| <i>Tagliere di pesci affumicati</i> <i>(Salmone, Pesce Spada, Tonno)</i> | 14,00 € |
| <i>Le Conservas de Cambados dalla Galizia</i> <i>(Polipo alla Gallega o Sardine neonate in olio d'oliva o Calamari nel loro inchiostro)</i> | 12,00 € |
| <i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> <i>(con burro e sfilacci di peperone)</i> | 14,00 € |

Insalate e contorni

| | |
|--|----------------|
| <i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i> | 4,00 € |
| <i>Insalata mista di verdure fresche</i> | 5,00 € |
| <i>Insalata di verdure fresche con mela verde e Bresaola</i> | 9,00 € |
| <i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i> | 10,00 € |
| <i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchini e sedano profumata al lime</i> | 10,00 € |

Stuzzichini e antipasti

| | |
|--|---------|
| <i>Mini Burger di fassona Piemontese con maionese affumicata</i> | 7,00 € |
| <i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i> | 8,00 € |
| <i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i> | 9,00 € |
| <i>Polpo scottato con finocchietto selvatico, lime, zenzero e pane tostato</i> | 10,00 € |

La cucina ... (da mercoledì a sabato sera)

Primi piatti

| | |
|--|---------|
| <i>Quadrelli di Chianina e cardoncelli con fonduta al Blu di Bufala e granella di nocciole tostate</i> | 13,00 € |
| <i>Straccetti Morelli al germe di grano con polipetti, peperoncino e origano</i> | 13,00 € |
| <i>Riso Venere con code di gamberi sfumati al Franciacorta e avocado</i> | 14,00 € |
| <i>Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino di Fossa con melassa di fichi Santomiele</i> | 13,00 € |

Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| <i>Vitello con riduzione al mosto d'uva e mousse di ricotta al pepe nero e rosmarino</i> | 16,00 € |
| <i>Tartara di fassona Piemontese al coltello con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i> | 16,00 € |
| <i>Roastbeef cotto a bassa temperatura con funghi Porcini Testa nera aromatizzati all'erba cipollina</i> | 19,00 € |
| <i>Pesce Spada del Mediterraneo con mousse di pomodori secchi e patate e cialda croccante</i> | 19,00 € |

Dolci

| | |
|--|--------|
| <i>Tiramisù dell'Enoteca</i> | 6,00 € |
| <i>Gratin ai frutti di bosco con vaniglia del Madagascar</i> | 6,00 € |
| <i>Crostatina con namelaka di cioccolato fondente e pere</i> | 6,00 € |
| <i>Semifreddo alla cannella con spuma al frutto della passione</i> | 6,00 € |

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantirne la naturale freschezza

Acque e bibite ...

| | | |
|--|-------|--------|
| Acqua minerale frizzante San Pellegrino | 75 cl | 2,50 € |
| Acqua minerale naturale e frizzante Sargiva | 75 cl | 2,50 € |
| Acqua minerale naturale e frizzante Sargiva | 50 cl | 2,00 € |
| Selezione di bibite naturali (senza coloranti né conservanti) di vari produttori | | 3,00 € |

Le birre Baladin ...

Nazionale 33 cl - 75 cl 5,00 € 11,00 €

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. **(6,5% Vol.)**

Isaac 33 cl 5,50 €

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto bevibile.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. **(5% Vol.)**

Wayan 33 cl 5,50 €

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. **(5,8% Vol.)**

Super Bitter 33 cl - 75 cl 5,50 € 12,00 €

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. **(8% Vol.)**

Caffè

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Illy Espresso, Espresso decaffeinato | 1,50 € |
| Caffè d'orzo e ginseng | 1,50 € |
| Illy Espresso corretto | 2,00 € |
| Illy Espresso doppio | 3,00 € |

Distillati, liquori e amari ...

| | |
|--|--------------------|
| Grappe selezionate di vari produttori | 3,50 € ... 6,00 € |
| Selezione di amari e liquori di vari produttori | 3,50 € ... 6,00 € |
| Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti | 5,00 € ... 10,00 € |
| Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti | 6,00 € ... 10,00 € |
| Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti | 6,00 € ... 10,00 € |