

# **Business Lunch ...**

*(da martedì 20 a venerdì 23 ottobre)*

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

## **Piatto unico**

*Risotto Carnaroli mantecato al pesto di rucola e pepe rosa con Pesce Spada alla griglia*

## **Primi piatti**

*Orecchiette alla bolognese con leggera fonduta di formaggi  
Linguine di Gragnano con broccoletti verdi, acciughe e riduzione al Balsamico*

## **Secondi piatti**

*Filetto di Branzino alle erbe aromatiche con verdure grigliate  
Involtini di lonza ripieni con salsa ai funghi porcini e crostoni di polenta bramata*

## **Dolci e frutta**

*Dolce del giorno  
Panna cotta alla fragola  
Ananas al naturale con salsa al cacao*

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

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

## ***i formaggi ...***

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

## ***dal mare ...***

<i>Tagliere di pesci affumicati</i> <i>(Salmone, Pesce Spada, Tonno)</i>	<b>14,00 €</b>
<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>	<b>12,00 €</b>
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> <i>(con burro e sfilacci di peperone)</i>	<b>14,00 €</b>

# ***Insalate e contorni***

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

## **Stuzzichini e antipasti**

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</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>Zuppa di legumi misti con Speck di Sauris</i>	8,00 €
<i>Quadrelli di Chianina e cardoncelli con Blu di Bufala e granella di nocciole tostate</i>	13,00 €
<i>Risotto Carnaroli mantecato alla zucca con fonduta di Strachitunt</i>	13,00 €
<i>Riso rosso Hermes, bisque di crostacei e rana pescatrice profumata all'aneto</i>	14,00 €
<i>Linguine Morelli al germe di grano con acciughe del Cantabrico Costera e pane croccante al pepe nero Szechuan</i>	13,00 €

### **Secondi piatti**

<i>Tartara di fassona Piemontese al coltello con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Filetto di maialino da latte con fonduta di Robiola Valle Belbo e perlage al tartufo nero</i>	18,00 €
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate al forno</i>	19,00 €
<i>Salmone norvegese in crosta di sesamo con salsa al nero di seppia</i>	19,00 €

### **Dolci**

<i>Tiramisù dell'Enoteca</i>	6,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente</i>	6,00 €
<i>Cre moso all'arancia e granella di pistacchi</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 garantire 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 beverina.

**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 €