

## **Business Lunch - take away ...**

(da martedì 24 a sabato 28 novembre dalle ore 12.00 alle ore 14.00)

### **Primi piatti**

*Casoncelli alla bergamasca* 6,00 €

*Eliche di Gragnano con crema di broccoletti verdi, acciughe e riduzione al Balsamico* 6,00 €

### **Piatto unico**

*Risotto Carnaroli ai mirtilli con fonduta di Caprino e petto di Tacchino alla griglia* 10,00 €

### **Secondi piatti**

*Brasato di manzo con polenta bramata* 9,00 €

*Trancio di Pesce Spada profumato agli agrumi con patate lesse al prezzemolo* 9,00 €

### **Contorni, dolci e frutta**

*Porzione pane* 0,50 €

*Insalata di verdure fresche* 3,00 €

*Cre moso alla pera e cannella* 3,00 €

*Dolce del giorno* 3,00 €

*Ananas al naturale con salsa al cacao* 3,00 €

## **dalla nostra carta - take away ...**

*Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca (per due persone)* 15,00 €

*Tagliere di formaggi selezionati (abbinati a confetture e mostarde)* 10,00 €

*Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde* 7,00 €

*Polpo scottato con finocchietto selvatico, lime, zenzero e pane tostato* 9,00 €

*Paccheri Morelli al germe di Grano con funghi Porcini Testa Nera* 10,00 €

*Risotto Carnaroli con scampi mantecato alla barbabietola rossa e polvere di liquirizia* 12,00 €

*Tartara di fassona Piemontese al coltello con olive taggiasche e capperi di Pantelleria* 12,00 €

*Vitello a bassa temperatura con pinoli, uvetta e fonduta al Pecorino di Fossa* 15,00 €

*Salmone Norvegese in crosta di pistacchi con salsa al ribes nero* 15,00 €