

# Menù commerciale a pranzo

## I primi piatti

Maccheroncini con ragù del buttero, olive taggiasche e ricotta stagionata	€ .12.00
Spaghetti alla chitarra con salsa all'aglione, briciole di pane e pecorino	€ . 12.00
Riso "Non risottato" con *frutti di mare e perle di legumi	€ . 14.00

## I secondi piatti

*Salmone marinato a freddo con indivia belga, mela e passion fruit	€ . 16.00
Prosciutto al coltello toscano con pecorino e le sue confetture	€ . 14.00
Tagliata di controfiletto Garonnese con porcini trifolati	€ . 18.00
Lombo **d'agnello ai ferri con patate al ramerino	€ . 18.00

## Piatto unico "Vegetariano" € . 18.00

Spaghetti alla chitarra con salsa all'aglione, briciole di pane e pecorino  
Insalata di carciofi all'olio e limone e scaglie di grana

## Piatto unico di "Terra" € . 20.00

Maccheroncini con ragù del buttero e olive taggiasche e ricotta stagionata  
Stinco di vitello arrosto cotto a bassa temperatura con patate rosolate al ramerino

## Piatto unico di "Pesce" € . 22.00

Riso "Non risottato" con \*frutti di mare e perle di legumi  
Filetto di \*platessa dorato alla fiorentina con verdure di stagione

Coperto	€ .2.50	Caffè espresso	€ . 2.00
<b>Pane privo di glutine</b>	€ .4.00	Acqua	€ .2.00

(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"