

Menù commerciale a pranzo

I primi piatti

<i>Mezzelune di vitello con burro versato e scaglie di grana 36 mesi</i>	€. 12.00
<i>Spaghetti rustici alla "Carbocrema"</i>	€ .12.00
<i>Maltagliati con frutti di mare, pomodorini secchi e olive taggiasche</i>	€. 13.00

I secondi piatti

<i>Salmone marinato a freddo con indivia belga, mela e passion fruit</i>	€. 16.00
<i>Lonzino toscano stagionato con carciofi stufati</i>	€. 14.00
<i>Tagliata di controfiletto Garonnese con carciofi mammole fritti</i>	€. 18.00
<i>Filetto di branzino ai ferri con verdure stufate</i>	€. 16.00

Il piatto vegetariano €. 12.00

"Ribollita alla senese"

Ricetta della cucina povera toscana che ha come ingredienti principali pane sciocco e verdure

Piatto unico €. 20.00

*Gnocchetti di polenta al gorgonzola
Brasato di Chianina al Chianti*

Piatto unico €. 22.00

Risotto alla milanese

Filetto di pesce persico del Lago Maggiore dorato al burro e salvia

<i>Coperto</i>	€.2.50	<i>Caffè espresso</i>	€. 2.00
<i>Pane privo di glutine</i>	€.4.00	<i>Calice di vino</i>	€. 5.00
<i>Acqua</i>	€.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"*