

Menu del Giorno

Menu valido per il Pranzo di Lavoro dal Lunedì al Venerdì, festivi esclusi.

Invitiamo la gentile clientela a cedere il posto all'avventore attendente qualora avesse terminato le libagioni.

Menu del 2 agosto 2024

Pranzo Completo: Primo e Secondo con Contorno: 20.00€ (con calice di Barbera 23€)

Dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 14:00, un Primo: 11.00€ (con calice di Barbera 14.00€)

Oppure un Secondo con Contorno: 14.00€ (con calice di Barbera 17.00€)

Vini disponibili al Calice:

Tocai Friulano 2022, Marco Sara: 7.00€ - Roero Arneis 2023, Nizza Silvano: 5.00€

Alta Langa 2020, Franco Mondo: 8.00€ - Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Marsuret: 5.00€

Pinot Nero Riserva 2019, Travaglino: 10.00€ - Langhe Nebbiolo 2022, Fratelli Barale: 7.00€

Madeira "Verdelho" 2007, E&E: 9.00€ - Sherry Amontillado "N.P.U.", Romate: 7.00€

Sidro di Mele "Lord Xiros" 50 cl. - 9.00€ - Barolo Chinato, Fratelli Barale: 6.00€

Piatti Speciali:

Petto d'Anatra al Brandy con Contorno: 18.00€

Ravioli Ripieni di Borragine al Burro e Salvia: 13.00€

Tagliata di Sotto-filetto di Fassone Piemontese con Contorno: 20.00€

Rotoli di Pasta Ripieni di Erbe e Ricotta con Salsa di Pomodoro e crema di Basilico: 13.00€

Rognone di Vitello Trifolato al Limone e Sherry con Contorno: 16.00€

Granelle di Toro al Marsala con Contorno: 16.00€

Primi:

Spaghetti alla Chitarra, Gnocchi di Patate, Pappardelle, Tajarin, Trofie con:

Gorgonzola e Salsiccia, Ragù, Amatriciana, Pomodoro e Basilico, Porri e Guanciale, Pesto

Secondi:

Parmigiana di Melanzane, Scaloppine al Marsala, Salsiccia al Salto, Tonno di Vitello,

Mortadella Favola, Battuta al Coltello, Vitello Tonnato, Bocconcini d'Anatra Dorati,

Roastbeef, Rotolo di Frittata Farcito

Contorni:

Misticanza di Insalate, Pomodori, Patata Schiacciata,

Zucchine e Melanzane Grigliate, Ratatouille di Verdure

Dolci: 5.00€

Bonnet Classico, Crème Brulée, Creme Caramel, Zabaione Freddo,

Paste di Meliga, Variegato di Seiras al Fondente, Anguria, Melone Mantovano

Acqua: 2.00€ - Caffè al tavolo: 2.00€ - Decaffeinato ed Orzo al tavolo: 2.00€ - Caffè Corretto: 3.00€

Alcuni prodotti da noi elaborati contengono tracce di:

pesce, cereali, frutta a guscio, sedano, uova, senape, latte e prodotti a base di latte (lattosio)