

V

MENU

BUSINESS LUNCH

By Chef Alisani





ENTRÉE

*Battuta di manzetta piemontese con maionese al lime,
colatura di alici, insalatina di Sakura e caviale al tartufo*

Prelibatezze rustiche con formaggi del nostro territorio

*Flan di Asparagi con salmone norvegese, crema yogurt e burro
salato montato*

PRIMI PIATTI

Casoncello bresciano con burro e salvia

Primo del giorno

*Maccheroncino di pasta fresca con pomodorini,
stracciatella di bufala e perle di basilico*

SECONDI PIATTI

Secondo del giorno

Roast beef all'inglese con il suo fondo bruno e patate al salto

Filetto di merluzzo carbonaro con spinaci al burro e verdure di stagione.

DOLCI

Cre moso al frutto della passione

Torta della nonna

Sorbetto





FORMULE

Una portata a scelta 15,00€

Due portate a scelta 25,00€

Acqua e caffè sempre inclusi

Aggiunta del dolce 6,00€