

## Il Pranzo di lavoro

giovedì 15 febbraio 2018

Insalatona con cestino croccante, misticanza, € 8,00  
carpaccio di finocchi e salmone affumicato <sup>1347</sup>

Tigellone farcito con mousse di caprino, € 8,00  
bresaola e rucola <sup>17</sup>



Risotto con provolone, limone candito e salvia <sup>7</sup>

Linguine al pesto con cornetti e patate <sup>1378</sup>

Chicche al basilico con crema di zucca e salsiccia <sup>1378</sup>

Tomino fondente con speck e zucchine trifolate <sup>7</sup>

Guazzetto di moscardini <sup>1346790</sup>

Scaloppine alla boscaiola <sup>17</sup>

Carpaccio di tacchino con rucola e ciliegini

Insalata e/o pomodori

Polentine fritte con cuore di formaggio <sup>1378460</sup>

Patate al forno

Piselli allo zafferano

Mela al forno con cannella <sup>10</sup>

Sbrisolona piacentina <sup>1378</sup>

---

*Primo, secondo e contorno (o frutta/ dolcino)*



€ 9,80

*Primo e contorno (o frutta/ dolcino)*

€ 7,80

*Secondo e contorno (o frutta/ dolcino)*

€ 7,80

*Solo primo*

€ 6,00

*Contorno o frutta/ dolcino aggiuntivi*

€ 2,50

*Coperto e servizio (pranzo, feriale)*

Compreso

*Bevande*

Alla carta

*Allergeni e modalità conservazione: legenda, ultima pagina del menù*

Legenda: sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(Reg. Ue 1169/2011) e temperature di conservazione  
della portata o dell'ingrediente indicato

1	Glutine	9	Sedano
2	Crostacei	10	Senape
3	Uova	11	Sesamo
4	Pesce	12	Solfiti
5	Arachidi	13	Lupini
6	Soia	14	Molluschi
7	Latte		
8	Frutta a guscio		

0 Conservazione a temperature prossime ai -19°C