Menù Business:
la tua pausa pranzo di qualità

DA MARTEDÌ 30 A VENERDÌ 10 OTTOBRE

Le bottiglie piccole, le grandi e i calici

Bottiglia ml. 375 **14€** – Bottiglia ml. 750 **26€** - Al calice **6€**

MJERE BIANCO Verdeca del Salento 70%, Chardonnay 30%
Giallo paglierino, riflessi dorati. Delicato e fruttato con sentori di ananas e mela renetta. Sapido e piacevolmente fresco. Elegante e di buona intensità.

MJERE ROSATO Negroamaro 90% e Malvasia Nera Leccese 10%
Rosa corallo brillante. Bouquet intenso, ricordo di ciliegie e frutta fresca. Morbido, elegante e di buona persistenza fruttata, lievemente sapido. Si impone per la singolarità gustativa e per "l'avvincente mediterraneità".

MJERE ROSSO Negroamaro 100%
Rosso rubino con riflessi granata. Ampio con sentori di frutti di bosco e prugna. Asciutto, con piacevole retrogusto amarognolo e allo stesso tempo morbido. Di buon equilibrio e persistente.

Piatto unico

OSSOBUCO con RISOTTO alla MILANESE 26€

Entrée

FOCACCIA rossa con parmigiano o caciocavallo e olio EVO 7€

FOCACCIA bianca con rosmarino fresco, origano e olio EVO 6€

Antipasti

BIS di CARCIOFI ALLA GIUDIA 12€

CANTABRICO: Acciughe Cantabrico, burro e burratina 20€

LA NOSTRA CAPONATA SICILIANA Ricetta tipica 12€

OSTRICHE FRANCESI 5€ cad. una

Piatti speciali

SPAGHETTI con gambero rosa di Sicilia e conza 16€

PACCHERI “alla Luciana”: polpo, olive e crema di pomodoro 14€

CALAMARATA ALLA CARBONARA con guanciale di Amatrice, Pecorino romano e pepe nero 16€

CALAMARO fresco alla griglia con patate al forno 16€

Filetto di BRANZINO alla griglia e patate al forno 16€

ENTRECÔTE DI MANZO con patate al forno 16€

Primi Piatti

SPAGHETTI con ragù di polpo 10€

LINGUINE con cozze fresche sgusciate e pomodorini 10€

MEZZE MANICHE con pesto siciliano e gamberetti 10€

ORECCHIETTE con cime di rapa e cozze fresche sgusciate 10€

PENNE alla norma 10€

RIGATONI con calamaretti, zafferano e crema di broccolo verde 10€

TAGLIATELLE con funghi misto bosco e salsiccia 10€

RISOTTO con crema di zucchine mantecato al Grana Padano 12€

PENNE al pomodoro e basilico 10€

Secondi Piatti

TONNO al pomodoro e mentuccia (in umido) 10€

Trancio RICCIOLA alla griglia 10€

SEPPIOLINE alla genovese 10€

Bistecchina di PESCE SPADA alla griglia 10€

VITELLO TONNATO nostra produzione 10€

Cotoletta di POLLO 10€

Petto di POLLO alla griglia 10€

Contorni 6€ cad. uno

RATATOUIL di verdure

CIMETTE di rapa aop

INSALATA mista/verde

Patate forno/fritte*

Dessert 6€ cad. uno

CREMOSO AL PISTACCHIO: biscotto nocciola, crema cioccolato bianco e pistacchio

BIS DI PICCOLI CANNOLI SICILIANI

TIRAMISÙ

TARTUFO CLASSICO AL CACAO

SORBETTO PAPAYA BUM BUM

Coperto e Servizio monouso 2€ Coperto e servizio con tovagliato 3€