

Menù Business:

la tua pausa pranzo di qualità

DA MARTEDÌ 28 OTTOBRE A VENERDÌ 7 NOVEMBRE

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 8€

FOCACCIA bianca con rosmarino fresco, origano e olio EVO 7€

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

CALAMARATA con PESCE SPADA, melanzane e ricotta salata 16€

TAGLIOLINI freschi con GAMBERO rosa di Sicilia, asparagi e pesto genovese 16€

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 cozze e pomodorini 10€

LASAGNE di mare: gamberi, tonno, pesce spada, cozze 12€

LINGUINE con ricciola e finocchietto 12€

MEZZE MANICHE con cimette di rapa, cozze fresche e conza 10€

SEDANI con salsiccia, speck, radicchio e funghi 10€

RISOTTO con zola e pere 12€

PENNE al pomodoro e basilico 10€

Secondi Piatti

SEPPIOLINE alla genovese 10€

MOSCARDINI alla Luciana 10€

Spiedini di CALAMARO alla griglia 12€

Tagliata di PESCE SPADA alla griglia 10€

POLPETTE di manzo al pomodoro: nostra produzione 10€

Cotoletta di POLLO € 10

Petto di POLLO alla griglia € 10

Contorni 6€ cad. uno

SPINACI freschi

BROCCOLETTI a.o.p.

INSALATA mista/verde

PATATE fritte*/forno

Dessert 6€ cad. uno

BACIO DI PANTELLERIA: Sfoglie sottili a
forma di fiore e crema di ricotta

TIRAMISU'

SORBETTO AL LIMONE