

Menù Business:

la tua pausa pranzo di qualità

DA MARTEDÌ 18 NOVEMBRE A VENERDÌ 28 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 o fritte 16€

Filetto di BRANZINO alla griglia e patate al forno o fritte 16€

ENTRECÔTE DI MANZO con patate al forno o fritte 16€

Primi Piatti

SPAGHETTI con straccetti di branzino fresco, e pomodorini 10€

LINGUINE con calamaretti, piselli e pomodoro 10€

MEZZE MANICHE alla puttanesca con tonno fresco 10€

PENNE con gamberetti e zucchine 10€

LASAGNETTE alla BOSCAIOLA: funghi, salsiccia, besciamella e pomodoro 12€

PACCHERI con branzino e pomodorini 12€

RISOTTO con crema di zucchine e Grana Padano 12€

SEDANI al pomodoro e basilico 10€

Secondi Piatti

SALMONE fresco al gratin 10€

FRITTURA di mare 10€

RICCIOLA in crosta di patate 10€

Polpette di TONNO fresco affogate in umido con mentuccia 10€

ARROSTO di vitello 10€

Cotoletta di POLLO 10€

Petto di POLLO alla griglia 10€

Contorni 6€ cad. uno

PANELLE di CECI nostra produzione: ricetta tipica siciliana

VERZA stufata con cipolla

CIMETTE di RAPA a.o.p.

INSALATA mista/verde

PATATE fritte*/forno

Dessert 6€ cad. uno

COPPA MANDORLE, PAN DI SPAGNA E AMARETTO

CREME BRULÈ

TARTUFO CLASSICO AL CACAO

CREMOSO AL PISTACCHIO