

# IL PRANZO





Una pausa pranzo ispirata alla delicatezza e alla semplicità, senza rinunciare a tutto il gusto di una cucina autentica e di filiera, ma anche d'effetto, colorata e mediterranea.

Piatti unici, completi e armonici, che propongono abbinamenti inediti e vivaci ispirati al territorio e all'amore per la materia prima.

## IL PIATTO DELL' ORTO

Verdure estive marinate all'olio EVO e basilico

Strozzapreti di bietola, coste e peperoncino

22\*

## IL PIATTO DI MARE

Salmone Upstream marinato, misticanza e lamponi

Tagliolino alla bottarga

26\*

## IL PIATTO DI VITE

Capocollo marinato, melanzane all'aceto e origano

Paccheri di semola con ragù di costine

24\*

\*Il prezzo include pane, servizio, acqua minerale e caffè.

## ANTIPASTI

Verdure estive marinate all'olio EVO e basilico

12

Salmone Upstream marinato, misticanza e lamponi

17

Capocollo marinato, melanzane all'aceto e origano

15

## LE PASTE

Strozzapreti di bietola, coste e peperoncino

14

Tagliolino alla bottarga

17

Paccheri di semola con ragù di costine

15

## DESSERT

Mascarpone, savoiardo e caffè

10

Verdure e frutta marinate, gelato alla soia e succo di Cantalupo

9

### ALLERGENI

Chiediamo di comunicare intolleranze e allergie, richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio. Alcuni prodotti vengono acquistati freschi e poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità.

