

MENU CONTEMPORANEO

PRANZO & CENA

COLAZIONE DI LAVORO

Entrée
o Piatto principale
+ Calice di vino

20

Entrée
+ Piatto principale
+ Calice di vino

30

Entrée
+ Piatto principale
+ Dessert del giorno
+ Calice di vino

40

ENTRÉE

Tartar di salmone e guacamole	4 5
Cesar salad con Reggiano, bacon e supreme di Pollo	1 7
Uovo Lek con spuma di patate, verdure primaverili, chips di bacon	3 7
Battuta di fassona, panzanella di verdure stagionali	1
Vitello Tonnato all'antica	3 4 7
Terrina di melanzane e pomodoro camone, gel al limone	

PORTATA PRINCIPALE

Risotto alla Bellagina con il pescato del lago di Como (min 2 pers)	1 4 7
Spaghetto sciue sciue alle vongole veraci	1 4 7
Paccheri ai tre pomodori del Piennulo	1 7
Raviolo di pollo alla cacciatora, leggera fonduta alla provola	1 7
Ossobuco in gremolada della tradizione	1 7
Filetto mignon di vitello, salsa al rosmarino	7
Fish & Chips di lago, maionese al wasabi	1
Mc Luca Hamburger con cheddar invecchiato, avocado, bacon, salsa bbq	1 7

DESSERT

Crema bruciata ai mirtilli	7
Fruttini gelato	7
Sorbetto di frutta	
Zuppa inglese	7 1 3

Acqua minerale euro 3 | Caffè euro 2 | Coperto e servizio euro 3

DISPONIBILI TUTTO IL GIORNO

I CLASSICI DELLA CASA

Pizza gourmet
con pomodoro S.Marzano, mozzarella del Conte, olio al basilico
1 7

Pizza gourmet con pomodoro S.Marzano, mozzarella del Conte,
acciughe, olive di Taggia e capperi
1 4 7

Focaccia gourmet con stracciatella e crudo di parma
1 7

Ostrica Gillardeau
1 4

Caviale Adamas
4

Caviale Yellow Adamas
4

Pane, burro e acciughe cantabriche
1 4 7

Culatello di zibello Spigaroli

Torcione di foie gras marinato al Vin Santo di Capezzana

Selezione di formaggi francesi, verdure in agrodolce
7

ELENCO ALLERGENI

1 cereali contenente glutine | 2 crostacei | 3 uova | 4 pesce | 5 arachidi
| 6 soia | 7 latte e prodotti a base di lattosio | 8 frutta a guscio
| 9 sedano | 10 senape | 11 semi di sesamo | 12 solfiti o anidride solforosa
| 13 lupini | 14 molluschi

Nella nostra cucina abbiamo scelto di lavorare con prodotti freschi e stagionali. È comunque possibile la presenza di alimenti surgelati. Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n 852/04).