Business lunch

Piatto unico del giorno con un primo, secondo e contorno
Acqua e caffè inclusi 18

Insalate

CAESAR 12
Iceberg e riccia, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di grana, salsa Caesar. Bacon croccante
(1, 3, 4, 5, 7)

MARE 12
Polpo arrostito, gamberi alla piastra, spinacino, riccia, mix di pomodorini, mais grigliato e pane Carasau e sesamo mix
(1, 2, 11, 14)

GREEN 14
ceci al vapore, mandorle tostate, avocado, iceberg e riccia, mnix di pomodorini, mais grigliato
(8)

Piatti freddi

ROAST-BEEF 12
al sale, rucola e grana
(7)

ARISTA 12
cbt, salsa tonnata, spinacino e fiore di cappero
(3, 4, 5, 7)

CLUB SANDWICH 14
con crocchette di patate e cream cheese agli agrumi
(1, 3, 7, 5)

TAGLIERE 20
salumi e formaggi
(7)

BRESAOLA ARTIGIANALE DI CHIAVENNA - Salumificio Del Curto 12
rucola e grana
(7)

TARTARE DI FASSONA 12
con i suoi condimenti

TARTARE DI TONNO 12
letto di riso venere, concassé di mango e cetriolo, sedano crispy
(9)

I Classici

SPAGHETTO AL POMODORO 12
basilico e crema di stracciatella
(1, 9, 7)

GNOCCHETTI DI PATATE 14
pomodorini, punte di asparagi e calamaretti
(1, 3, 7, 14)

PACCHERO 14
con pomodorini appassiti, cipolla rossa confit, crema di pecorino e guanciale
(1, 7)

LINGUINA ALLE VONGOLE 18
(1, 7, 14)

STROZZAPRETI 14
con pesto, fagiolini, pistacchio e gambero tostato
(1, 2, 7, 8)

PIATTO LIGHT 14
petto di pollo ai ferri, avocado e riso basmati

FILETTO PESCE 16
del giorno con verdurine
(4, 9)

TAGLIATA 24
di controfiletto con patate al forno e verdure saltate
(9, 12)

I Dolci

TIRAMISU DEL DEM 6
(1, 3, 7)

TAGLIATA DI FRUTTA 6

GELATO CON CRUMBLE 6
(Cioccolato, Fragola o Fior di Latte)
(1, 7, 8)

TORTINO AL CIOCCOLATO 7
Con Gelato Fior di Latte
(1, 7, 8)

PANNA COTTA 6
Alla Vaniglia con Frutti di Bosco
(7)

Allergeni

1. GLUTINE
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2. CROSTACEI E DERIVATI
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3. UOVA
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4. PESCE E DERIVATI
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5. ARACHIDI E DERIVATI
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6. SOIA E DERIVATI
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7. LATTE E DERIVATI
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9. SEDANO E DERIVATI
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10. SENAPE E DERIVATI
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13. LUPINO E DERIVATI
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

14. MOLLUSCHI E DERIVATI
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)