



PRANZO

12.00-14.30 DA LUNEDÌ A VENERDÌ

IL BUSINESS LUNCH 18

La nostra formula all-in-one che prevede un piatto unico con un primo, un secondo e il suo contorno
Acqua e caffè inclusi

LE INSALATE

AUTUNNALE 12

con Insalata mix e spinacino, indivia belga, cavolo cappuccio viola, pere, melograno, semi di zucca e citronette alla senape
(10)

CAESAR 13

Insalata iceberg e spumiglia con petto di pollo grigliato, bacon, scaglie di Grana Padano e crostini, avvolta da salsa Caesar
(1, 3, 4, 5, 7)

MARE 15

Insalata con polpo arrostito, cozze, gamberi alla piastra, spinacino, insalata riccia, pomodorini misti, pane Guttiau e semi di sesamo
(1, 2, 11, 14)

GRECA 13

Classico mediterraneo: insalatina fresca con feta, olive, cetrioli, tonno all'olio cbt e cipolla rossa caramellata
(4, 7)



I PIATTI FREDDI

CLUB SANDWICH 14

con pollo, bacon, uovo, lattuga e pomodoro, servito con crocchette di patate e salsa cream cheese agli agrumi
(1, 3, 5, 7)

CARPACCIO DI MAGATELLO MARINATO 14

servito con morbido di rucola e cialda di Parmigiano
(1, 2, 7)

TARTARE DI FASSONA 15

con i suoi condimenti
(3, 4, 10)

TAGLIERE 16

con coppa stagionata, salame nostrano, mortadella, pancetta al miele, prosciutto crudo 18 mesi, pecorino e grana padano
(7, 12)

TARTARE DI TONNO 16

su letto di farro, con avocado, melograno e carota crispy
(1, 4, 6)

ROAST-BEEF 14

al sale, servito con rucola e scaglie di grana
(7)

CROSTONE CON ACCIUGA DEL CANTABRICO E MOZZARELLA DI BUFALA 12

con tapenade di olive taggiasche e capperi
(1, 4, 7)

LE PINSE

MARGHERITA 10

con pomodoro, mozzarella e basilico
(1, 7)

CRUDO 12

con prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro e stracciatella
(1, 7)

MARE 14

con salmone affumicato, mozzarella, zucchine grigliate e pomodorini
(1, 4, 7)

VEGETARIANA 12

pomodoro, mozzarella e verdure miste
(1, 7)





I PRIMI

VELLUTATA 12

di zucca, con bacon croccante e
crostini al pepe
(1)

TAGLIATELLA AL RAGU' DI SALSICCIA 16

con cime di rapa e Provolone del
Monaco
(1, 3, 7)

PACCHERO ALL'AMATRICIANA 14

con guanciale, pomodoro e pecorino
(1, 7, 9)

RISOTTO AI PORCINI 18

con nocciole e Fontina d'Alpeggio
(1, 7, 9)

I SECONDI

PIATTO LIGHT 14

Petto di pollo ai ferri con riso
Basmati e avocado

GUANCIA 19

con pure di sedano rapa e chips di
Topinambour
(7, 8, 9, 12)

FILETTO DI PESCE 18

Filetto di pesce fresco con verdure
di stagione
(4, 9)

POLPO ALLA LUCIANA 20

con crostone di pane, pomodoro, olive
taggiasche e capperi
(1, 9, 14)

FRITTO DI MARE 20

Fritto misto dorato con calamari,
gamberi e zucchine, servito con
maionese al lime
(1, 2, 3, 4, 14)

ENTRECOTE 22

di manzo, accompagnata da porcini e
patate
(9, 12)





DOLCI

BOUQUET DI CHEESECAKE 6

Tris di cheesecake ai frutti di bosco, cioccolato e caramello
(1, 3, 7)

TORTINO AL CIOCCOLATO 7

dal cuore morbido, servito con gelato al fiordilatte su crumble al cacao
(1, 3, 7)

IBERICA 8

Morbido di crema, frollino al limone, pere stufate al porto con meringa all'italiana
(1, 3, 7, 12)

TIRAMISU' DEL DEM

7
(1, 3, 7)

PARFAIT DI MANDORLE 7

con datteri appassiti al Marsala, gel di arancia e timo e scaglie di mandorle caramellate
(3, 7)



BEVANDE

ACQUA 0,7CL 2,5

BIBITA 4

CAFFE' 1,7

COCKTAIL 8

CORONA 5

HEINEKEN 6

VINI AL CALICE

BOLLICINE

PROSECCO 8

Glera - SUTTO

CREMANT DE BOURGOGNE 10

Chardonnay, Pinot Nero - HENRY DE VILLAMONT

FRANCIACORTA BRUT 9

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
- CONTADI CASTALDI

BIANCHI

CHARDONNAY 6

Chardonnay - AGRICOLE VALLONE

VERMENTINO 8

Vermentino - AUDARYA

GEWURZTRAMINER 8

Traminer Aromatico - ROENO

FALANGHINA 9

Falanghina - SAN SALVATORE

ROSSI

VERSANTE PRIMITIVO 6

Primitivo - AGRICOLE VALLONE

CHIANTI CLASSICO 8

San Giovese - TENUTA DI LILLIANO

BUTTAFUOCO SOLINGHINO 8

Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto - ANDREA PICCHIONI

AMARONE VALPOLICELLA 10

Corvina, Corvinone, Rondinella - MONTRESOR

INFO PRENOTAZIONI

PER PRENOTAZIONI E PER ORGANIZZARE IL TUO COMPLEANNO, LA TUA FESTA DI LAUREA O IL TUO EVENTO AZIENDALE CONTATTARE:

1) TELEFONO: 366 647 6940

2) MAIL: dempavia2023@gmail.com