



Dsm

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

CAESAR 15

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 16

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



I PRIMI

TONNARELLI CACIO E PEPE 14

(1, 3, 7)

PACCHERO POMODORO, BURRATINA E BASILICO 14

(1, 7, 9)

TROFIE AL PESTO 20

con Asparagi e Mazzancolle
(1, 2, 7, 8)

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 20

con gremolada
(1, 2, 4, 9, 14)

I SECONDI

PIATTO LIGHT 15

Petto di pollo ai ferri con riso
basmati e avocado

CAPPELLO DEL PRETE 22

Brasato al vino rosso, con purè di
patate e spinacio ripassato
(7, 8, 9, 12)

FILETTO DI PESCE 20

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

BACCALA' ALLA PIZZAIOLA 22

con Panure al Nero di Seppia e olive,
pomodoro, capperi in fiore e crema di
mozzarella
(1, 3, 4, 7, 8)

TAGLIATA DI MANZO 26

con patate al forno
(1, 2, 3, 4, 14)

CARCIOFO ARROSTO 17

ripieno di ricotta e spinaci, fonduta di
Pecorino, cipolla croccante e chips di
Parmigiano
(3, 7)



I PIATTI FREDDI

CLUB SANDWICH 16

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

TARTARE DI FASSONA 15

con i suoi condimenti
(3, 4, 10)

TAGLIERE DI SALUMI 18

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

TARTARE DI TONNO 16

su letto di riso Basmati, melograno e carota crispy e salsa Mirin
(1, 4, 6, 12)

ROAST-BEEF 14

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

POLPO ALLA GRIGLIA E PATATE

18

con pomodorini, Olive Taggiasche e Pinoli
(8,9 ,14)

LE PINSE

MARGHERITA 10

con pomodoro, mozzarella e basilico
(1, 7)

CRUDO 12

Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro e stracciatella
(1, 7)

MARE 14

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

VEGETARIANA 12

pomodoro secco, burrata e olive taggiasche
(1, 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

BUTTAFUOCO SOLINGHINO 8

Croatina, Barbera, Ughetta di
Canneto - ANDREA PICCHIONI

CHIANTI CLASSICO 8

San Giovese - TENUTA DI LILLIANO

VALPOLICELLA RIPASSO 8

Corvina, Corvinone, Rondinella -
CA' RUGATA

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