

BUSINESS LUNCH

2 portate proposte giornalmente dal nostro Chef

coperto, acqua, caffè e piccola pasticceria inclusa

30

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone con salsa teriyaki e misticanza	14
Battuta di manzo, chips di riso, lampone e maionese alla barbabietola	14
Mondeghini e maionese allo zafferano	13

PRIMI

Trofie al pesto ligure di basilico genovese DOP	16
Spaghetto ai tre pomodori e stracciatella	16
Risotto gamberi cacio pepe e lime	20

SECONDI

Branzino alla plancia con verdure saltate	24
Tagliata di manzo con patate al forno	24
Pollo croccante con insalata di stagione e pomodorini	20

BISTROT

Insalata Nizzarda	15
<i>insalata, pomodorini, fagiolini, tonno, olive taggiasche, acciughe, uovo sodo</i>	
Caprese	12
<i>mix di pomodorini, mozzarella campana DOP</i>	
Selezioni di salumi	16
<i>varietà di salumi di Marco d'Oggiono</i>	
Alici del Cantabrico	16
<i>alici e burro montato</i>	
Hamburger	17
<i>hamburger di Manzo 200 g, pane, pomodori, formaggio, insalata servito con patatine fritte</i>	
Bowl di salmone	17
<i>salmone, edamame, avocado, salsa teriaky, maionese e sesamo</i>	
Tartare di pesce	18
<i>mix di tartare di pesce crudo</i>	

DESSERT

Dessert del giorno	8
Tiramisù	10
Tagliata di frutta	10

BEVANDE

Acqua Aura	2
Acqua San Pellegrino/Panna	5
Caffè	3