

# PRANZO DI LAVORO

## Per Iniziare

Flan di patate ripieno di Porcini e Branzi FTB  
e fonduta al Parmigiano Stravecchio

Tartare di Tonno  
avocado e salsa teriyaki

La classica parmigiana di melanzane  
Gamberi e fonduta di pomodorini datterino

Burrata, sfoglie di petto d'Anatra marinato e affumicato  
con crema di pomodori stracotti

Fiocco di Culatello  
e melone

## I Primi Piatti

Fusilli trafilati "alla Mualdo"  
con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi Porcini

Gazpacho di pomodori S. Marzano, Salmone Sockeye  
cetriolo e yogurt

Spaghettoni cacio e pepe, Branzino in crudità  
lime, papavero e pepe rosa

Casoncelli classici fatti in casa  
con guancialetti di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio

## Per Continuare

### Catalana di Tonno

Tonno grigliato con pomodorini, cornetti e cipolla rossa

### Turbante di Orata

all'acquapazza

### Stoccafisso fondente

zucchine in scapece e aria di cipollotti all'agro

### Il Vitello Tonnato:

Magatello cotto lentamente, salsa al Tonno,  
Acciughe del Cantabrico e capperi

### Tagliata di manzo

patate di Martinengo ed il suo fondo

La proposta comprende acqua, caffè, coperto  
e un bicchiere di Valcalepio, Chardonnay o Prosecco

2 portate a scelta € 25,00

3 portate a scelta € 35,00

### Possibilità di pranzare con il menù alla carta

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure sapremo consigliarla

Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore

E' possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento  
siano abbattute o congelate alla fonte

Il conto v` richiesto e pagato al tavolo. Grazie