

15/01

Business Lunch

Antipasti

Salmone marinato secondo la nostra ricetta

Tartare di manzo Piemontese, olio EVO, sale Maldon e senape delicata

Insalata di carciofi e scaglie di grana

Primi

Riso carnaroli "Cascina Canta" alla milanese

La nostra cacio e pepe

Orecchiette broccoli, acciughe del cantabrico e peperoncino

Spaghetti al pomodoro "Cascina Pizzavacca"

Secondi

Trancetto di salmone alle erbe di campo

Bistecca di controfiletto di manzo Piemontese

Crocchette alle cime di rapa ripassate al peperoncino su fondente di porri

Contorni

Insalata | Crocchette di patate | Cavoli e cavolfiori all'olio

MENU TRE PORTATE 35 DUE PORTATE 22 UNA PORTATA 15

+ acqua, 1/4 vino sfuso e contorno

PROPOSTE DEL GIORNO

Piatto unico bilanciato

Paccheri di pasta fresca in guazzetto piccante di spada, olive e capperi | Totanetti tiepidi

Risotto alla Barbera e guanciale croccante | Burger di manzo piemontese al rosa

Piatto unico, contorno, acqua, 1/4 vino sfuso

18

Solo primo oppure secondo con contorno e acqua 14

Dolce del giorno

Tiramisù classico 5

Calice di vino del giorno 4

Primo abbondante +2

Insalata mista +3

Contorno aggiuntivo 4

Caffè 1,50