

**BUSINESS LUNCH** LUNEDÌ - VENERDÌ

**Antipasto a scelta + Primo a scelta €35**  
**Antipasto a scelta + Secondo a scelta €40**

Le proposte includono acqua e caffè

**ANTIPASTI (STARTERS)**

**Insalata mista estiva, datterini, cetrioli, albicocche, carote e mirtilli** 16

Mixed salad. cherry tomatoes, cucumbers, apricots, carrots, blueberries

**Mozzarella di Bufala DOP, datterini e basilico (7)** 16

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

**Burratina d'Andria, alici del Cantabrico selezione "Oro" (4-7)** 16

Burrata cheese, Cantabrian anchovies selection "Oro"

**Prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di Bufala DOP (7)** 20

San Daniele ham, Buffalo mozzarella

**Saltimbocca di capasanta (1-14)** 20

Scallops "Saltimbocca" with Parma ham and sage

**Polpo arrosto, pesche e fagiolini (14)** 20

Salted octopus, peaches and green beans

**Tartare di Tonno, sedano e ciliegie** 22

Tuna tartare, celery and cherries (4-9)

**Carpaccio di gambero rosso, fragoline di bosco e acetosa (2)** 22

Red shrimp carpaccio, wild strawberries and sorrel

**Insalata di quinoa e salmone, (4-11) spinacino, datterini, pesche e semi misti** 22

Quinoa and salmon salad, spinach, cherry tomatoes, peaches and mixed seeds

**VERDURE (VEGETABLES)**

**Misticanza** 8

Mixed salad

**Cicoria di campo, aglio, olio e peperoncino (15)** 8

Field chicory, garlic, oil and chili pepper

**Caponatina di verdure (8-9)** 8

Vegetables "Caponata"

**PRIMI (PASTA)**

**Spaghettoni al pomodoro fresco (1-3)** 15

Tagliolino with fresh tomato, basil

**Tagliolino rosso, crema di piselli, alici marinate e bottarga (1-3-4)** 18

Red Tagliolini, peas cream, marinated anchovies, bottarga

**Spaghettoni alla vongole (1-14-15)** 18

Spaghetti with clams

**Ravioli di baccalà alla trasteverina (1-3-8)** 18

Ravioli stuffed with creamed cod, tomato, raisin, pine nuts

**SECONDI (MAIN COURSES)**

**Tonno rosso alla plancia, teriyaki, caponatina di verdure (4-6-8-9)** 18

Grilled red tuna, teriyaki sauce, vegetables "Caponata"

**Frittura di calamari e gamberi (1-2-14)** 24

Fried shrimp and squid

**Trancio di pescato del giorno arrosto, salsa ai fiori di zucca e tenerumi (4-7)** 24

Roasted fish, zucchini flowers sauce and green vegetables

**Filetto di manzo al rosmarino, patate e cicoria (9)** 28

Beef filet with roasted potatoes and chicory

**DESSERT**

**Selezione di gelati e sorbetti (7)** 8

Selection of ice creams and sherbets

**Tiramisù (3-7-12)** 10

**Cheesecake mango, cioccolato e frutto della passione (1-3-7)** 10

Cheesecake mango, white chocolate and passion fruit

# ALTO

## LUNCH DRINKS

### VINI PER IL PRANZO

#### LUNCH WINES



#### BOLLICINE - SPARKLING WINES

**Franciacorta DOCG Brut 25 NV, Freccianera** 16/70  
Chardonnay

**Franciacorta Rosè 2019, Freccianera** 18/90  
Chardonnay, Pinot Nero

**Brut Origine NV, Mandois** 22/90  
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

#### BIANCHI - WHITE WINES

**Sauvignon 2022, Perusini** 12/45  
Sauvignon

**Pinot Grigio 2022, Perusini** 12/45  
Pinot Grigio

**Ca' Brusade 2022, Freccianera** 12/45  
Chardonnay

**Soente 2022, Cotarella** 14/55  
Viognier

#### ROSATI - ROSE WINES

**Triennes 2022, Triennes** 12/55  
Grenache, Cynsault, Shyra, Merlot

#### ROSSI - RED WINES

**Rosso di Montepulciano, Cantine Dei** 16/60  
Sangiovese

**Meczan 2022 - Hofstatter** 16/70  
Blauburgunder, Pinot Nero

La Carta Vini completa del ristorante è anche disponibile. Prego chiedere allo staff.

Full restaurant Wine List also available.  
Please ask our staff.

### LUNCH COCKTAILS

**APEROL SPRITZ** 15

Aperol, Prosecco, Essenza di Arancia e Limone

**CAMPARI SPRITZ** 15

Campari e Prosecco

**HUGO SPRITZ** 15

St. Germain, Lime, Menta e Prosecco

**PASSION SPRITZ** 15

St. Germain, Aperol, Passion Fruit, Arancia e Prosecco

**HONEY GINGER SPRITZ** 15

Ketel One, Lime, Menta, Honey-Ginger Mix e Prosecco

**NEGRONI** 15

Tanqueray, Campari e Carpano classico

**NEGRONI SBAGLIATO** 15

Campari, Carpano classico e Prosecco

**AMERICANO** 15

Campari, Carpano classico e Soda

### BIRRE

#### BEERS

**NASTRO AZZURRO 0.33** 8

**NOAM 0.34** 8

**GOOSE ISLAND 0.35** 8

Per qualsiasi dubbio e/o chiarimento sugli allergeni si prega di rivolgersi al personale di sala.

For any inquiries or clarifications regarding allergens please contact our staff.