LUNEDI' 2 NOVEMBRE 2026

1zerouno BUSINESS LUNCH

PROPOSTE DEL GIORNO (caffè incluso)

Tartare di tonno dello chef (1-4-5-6-7-8-11-14)	**€ 20,00**
Impepata di cozze (1-2-12-14) \ Cozzata alla tarantina(1-2-12-14)	**€ 15,00**
Risotto alla zucca con tartare di manzo(1-7-8-12)	**€ 19,00**
Spaghetti Benedetto Cavalieri alle vongole(1-2-4-12-14)	**€ 22,00**
Grigliata mista di pesce(2-4-5-13-14)	**€ 24,00**
Trancio di tonno scottato con patate al forno(2-4-14)	**€ 22,00**
Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	**€ 24,00**

INCLUSO: Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino (per la birra media € 1 in più)

MENÙ COMPLETO € 14,00 (caffè escluso)

INCLUSO: Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino (per la birra media € 1 in più)

MENÙ SOLO PRIMO € 9,00	MENÙ SOLO SECONDO € 11,00
Conchiglie alla puttanesca(1-4-5)	Puntina di vitello al forno con spinaci saltati
Sedanini con panna, speck e zafferano(1-5-7)	Tomino alla piastra con patatine fritte(1-5-7)
Pasta al pomodoro (1-5) \ Pasta in bianco (1-5)	Piatto freddo: roast beef porcini e grana(7)

MENÙ INSALATONA € 14,00 (caffè escluso)

SALMONE: Lattuga, avocado, pomodorini, salmone, mandorle, yogurt (1-4-5-7-8)
TONNO: Lattuga, rucola, tonno, pomodorini, olive, zucchine grigliate (1-4-5-7)
POLLO: Lattuga, pollo, crostini, scaglie grana, mais e noci (1-4-7-5-8)

INCLUSO: Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino (per la birra media € 1)

PIZZE ALLA CARTA

Per le pizze non è previsto un menù a prezzo fisso, richiedi il menù al personale di sala
(coperto, bevande e caffè sono esclusi)

DOLCI DEL GIORNO

Dolci alla carta	richiedere la carta dei dolci al personale di sala
Meringa*(1-3-7-8)	**€ 4,00**
Ananas	**€ 3,00**
Strudel di mele*(1-3-7-8)	**€ 4,00**

CAFFETTERIA

Crema caffè (3-7)	**€ 2,00**
Caffè espresso	**€ 1,20**
Caffè decaffeinato \ orzo \ ginseng \ americano \ corretto	**€ 1,50**

**PRODOTTO SURGELATO O ABBATTUTO

GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REG. CE 852/04

LA INVITIAMO QUINDI A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERATE

LISTA ALLERGENI
(RICHIEDI IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI AL PERSONALE DI SALA)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (ANCHE LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI