

IL PRANZO

da

GIARDINO
CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR



IL PRANZO

DISPONIBILE DALLE 12 ALLE 15

INSALATE E CARPACCI

Tartare di manzo (E, SO2, G, M)

Tartare di manzo, tuorlo affumicato, farro e senape

Insalata di quinoa (D, SO2)

Quinoa, avocado, radici e yogurt

PRIMI PIATTI

Gnocchi tricolore (G, D, E, SO2)

Gnocchi piselli, fave, robiola

Ravioli cacio e pepe (G, D, E, SO2)

Ravioli cacio e pepe, sauce vierge con pomodorini confit, basilico

SECONDI PIATTI

Tonno scottato (F, SO2, S)

Trancio di tonno scottato, finocchi e agrumi

Guancetta di vitello (C, SO2, D, N, GF)

Guancia di vitello e asparagi saltati

UN PIATTO A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 35 €

DUE PIATTI A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 50 €

*G – Glutine | D – Latticini | N – Contiene frutta a guscio | A – Arachidi | V – Vegetariano | VG – Vegano
E – Uovo e derivati | S – Soia e derivati | SE – Sesamo | M – Senape | C – Sedano | ML – Molluschi
F – Pesce | CR – Crostacei | SO2 – Anidride Solforosa e Solfiti | GF – Senza Glutine | LP – Lupini*

Il nostro pesce e il caffè provengono da fonti sostenibili, per garantire la freschezza e il rispetto dell'ambiente

DA CONDIVIDERE

Pinzimonio di verdure di stagione (C) Servito con olio extra vergine Laudemio	14
Hummus di piselli verdi (G, C, SE, SO2) Crema di piselli primaverili, piselli freschi, parmigiano 24 mesi, tortillas di mais, lime	14
Focaccia barese (G, SO2) Focaccia lievito madre, pomodorini infornati, basilico	10
Mini maritozzi (CR, F, SO2, G, D, E) Gamberi rosa, radici, alici	16
Fritto di mare (G, D, E, SO2, F, CR, M) Gamberi e calamari* fritti in semola di grano, aioli al prezzemolo	18
Cordusio Club (G, E, D, M, SO2) Bresaola della Valtellina, mozzarella di bufala, maionese all'origano, pomodori, lattuga <i>(Disponibile in versione vegetariana e vegana)</i>	24
Truffle Club (G, E, D, M, SO2) Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero e dressing al tartufo nero	28

AFFETTATI

Prosciutto Crudo di Mangalica (SO2) Stagionato 24 mesi	20
Bresaola Chiavennasca (SO2) Della Valtellina, con olio extra vergine	14
Pesce spada affumicato (F, SO2, N) Noci, pompelmo rosa	24

DESSERT

Macedonia di frutta di stagione (SO2) Frutta di stagione servita con zucchero e succo di agrumi	10
Coppa Solero (D, SO2, N) Panna cotta alla vaniglia, mango fresco, passion fruit, lime	12
Piccola Pasticceria (G, D, E, N, SO2) Selezione di piccola pasticceria assortita	10



GIARDINO CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 2011/1169. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 2004/853, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *Prodotto congelato