

Scopri i Tesori del Business Lunch
(mercoledì -Venerdì)

Esplora il nostro Business lunch senza oneri
aggiuntivi per il coperto!

Ogni piatto è preparato al momento con cura dal
nostro Chef Idrissa, garantendo freschezza e
qualità ad ogni morso.

Lasciati tentare da una variegata selezione di
prelibatezze dal nostro menù alla
carta, accuratamente selezionate dal nostro Chef
per rendere il tuo pranzo lavorativo
un'esperienza memorabile .



Le Gout
RESTAURANT

PRIMI 15 €

gli "Gnocchi alla sorrentina"

Gnocchetti di patate con pomodoro mozzarella e
Grana Padano DOP

Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese
Grana Padano dop

i "Casoncelli" burro salvia e pancetta croccante

Ravioli ripieni di pasta di salame, spezie, Grana Padano
DOP, uvetta.

Typical ravioli of the Bergamo tradition with meat,
seasoned with crispy bacon, butter, sage and Grana
Padano.

gli "Scarpinocc" con burro e salvia

ripieni di Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano
DOP, spezie pangrattato, burro, uova, prezzemolo.

Typical ravioli of Bergamo filled with parmesan
cheese, breadcrumbs, butter, eggs, parsley

i "Mandilli"

*dalla tradizione genovese dello chef Idrissa fazzoletti di
pasta sottilissimi al Pesto di basilico.*

Con tipico pesto di basilico genovese DOP, Pecorino
DOP, Parmigiano Reggiano DOP, olio extra vergine
d'oliva, patate, fagiolini e pinoli tostati.

The typical Genoese DOP basil pesto, DOP Pecorino,
DOP Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil,
potatoes, green beans and toasted pine nuts.

SECONDI 16 €

“il Galletto al forno”

Galletto al forno con patate e salsa alla senape
Roasted chicken with potatoes and mustard sauce

“la Cornucopia di mare”

Filetto di branzino ripieno con ratatouille di verdure e
patate al forno
Sea bass fillet stuffed with vegetable ratatouille and
baked potatoes

“il Filetto di branzino alla piastra”

Con contorno di zucchine e melanzane grigliate
Grilled sea bass fillet with a side dish of zucchini and
grilled aubergines

“la Pannocchia di mare fritta”

Filetto di branzino con contorno di cornetti all'agro
Fried sea bass fillet with green beans

“la Cotoletta” di pollo con patatine fritte 13 €

Cotoletta-breaded meat with french fries

PIZZA 14 €

"CACIO E PEPE"

con crema e scaglie di Pecorino Romano Dop, mozzarella, pepe.
with cream and flakes of pecorino romano DOP cheese , mozzarella,
black pepper.

"INDIAVOLATA"

con pomodoro San Marzano, mozzarella, salame piccante, Grana
Padano Dop, Olio Extra Vergine d'Oliva
with San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami, Grana Padano
Dop, Extra Virgin Olive Oil

"VERDURIANA"

con pomodoro San Marzano, mozzarella, melanzane e zucchine
grigliate, Grana Padano Dop, Olio Extra Vergine d'Oliva
with San Marzano tomatoes, mozzarella, grilled aubergines and
courgettes, Grana Padano Dop, Extra Virgin Olive Oil

"LIGURE"

con pesto di basilicio, mozzarella, patate al vapore, fagiolini, Grana
padano Dop, olio extra vergine d'oliva
with basil pesto, mozzarella, steamed potatoes, green beans, Grana
Padano Dop, extra virgin olive oil

"AL COTTO"

con prosciutto cotto, mozzarella, Grana padano Dop, olio extra
verGINE d'oliva
with cooked ham, mozzarella, Grana Padano DOP, extra virgin olive
oil

"TRADIZIONALE" €10

con pomodoro San Marzano, mozzarella e olio extravergine
d'oliva, Grana Padano Dop.
with San Marzano tomatoes, mozzarella and extra virgin olive
oil, Grana Padano Dop.

CROQUE 14€

Il croque-monsieur è un pilastro deibistrot parigini nella sua massima espressione, accompagnato con calde e croccanti patatine fritte.

Scegli quello che preferisci... tra i tradizionali o le altre varianti pensate da chef Idrissa.

"MONSIEUR"

con prosciutto cotto, besciamella, groviera e Grana Padano

Two slices of baked bread with ham, bechamel and gruyere, Grana Padano

"MADAME"

con prosciutto cotto, besciamella, groviera, Grana Padano ed uovo all'occhio di bue

Two slices of baked bread with ham, bechamel, gruyere, Grana Padano and fried egg with fries

"MADMOISELLE"

con zucchine grigliate, groviera, besciamella, Grana Padano

Two slices of baked bread with béchamel sauce, grilled courgettes, gruyere, Grana Padano

"ARLECCHINO"

con dadolata di

melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, carote in agrodolce, groviera besciamella, Grana Padano

Two slices of baked bread, béchamel, diced eggplant, courgettes, peppers, tomato, sweet and sour carrots, gruyere, Grana Padano

INSALATE 12€

la "Deliziosa"

Insalata mista, pomodorini, carote, tonno all'olio d'oliva, uovo sodo.

Mix salad, carrots, tuna in extravirgin olive oil, cherry tomatoes, egg.

l' "Esotica"

Insalata mista, code di mazzancolle sgusciate cotte al vapore, pomodorini, salsa rosa, pane grigliato

Green salad, steamed prawns, cherry tomatoes, pink sauce, grilled bread

la "Ligure"

Insalata verde, fagiolini e patate cotte al vapore, pesto di basilico e pinoli tostati

Green salad, green beans and steamed potatoes, basil pesto, toasted pine nuts

gr 125 "Mozzarella e pomodoro"

gr 125 Mozzarella and tomato