



BUSINESS LUNCH

Le nostre proposte comprendono
acqua, caffè, coperto
e un bicchiere di vino o una birra dalla
selezione quotidiana

Singola portata € 16,00

2 portate a scelta € 22,00

3 portate a scelta € 30,00

*Our proposal include
water, coffee, service
and a glass of wine or beer from our daily selection*

Single course € 16,00

Two courses € 22,00

Three courses € 30,00

AVVIAMENTO

Battuta di manzo, pomodori marinati, pesto e grana padano
Beef tartare, marinated tomatoes, basil sauce and Grana padano

Tartare di tonno, burrata, capperi e cipolle all'agro
Red tuna tartare with burrata, capers and sweet & sour red onions

Merluzzo cotto lentamente in insalata di capperi, olive e pomodori al timo
Slow cooked cod whit salad of capers, olives, tomatoes and thyme

Fiocco di culatello e melone cantalupo
Culatello ham and melon

I PRIMI

Spaghettoni mantecati alle seppie ed il loro nero, ricotta e salsa al
peperoncino
Spaghetti whit black cittlefish, ricotta and chilli pepper

Fusilloni del "Pastificio Izzo"
al ragù di manzo vecchia maniera
Fusilloni beef ragout

Paccheri di Gragnano
mantecati al pomodoro e grana padano 24 mesi
Paccheri with tomato and grana padano cheese 24 months

Pasta e ceci gratinata al parmigiano, salsa al basilico
The original "pasta and chickpeas" gratin whit parmigiano an pesto

Casoncelli classici alla bergamasca
burro, salvia e guanciaie croccante
Classic ravioli from Bergamo style wire bitter, sage and crunchy cheek

LA SOSTANZA

Morbido di patata, uova 65° e funghi porcini con fonduta ai formaggi morbidi

Soft potato, slow cooked egg and porcini mushrooms with cheese fondue

Tagliata di manzo alla Robespierre e spinaci

Sliced beef with spinach

Tonno in insalatina catalana di verdure

Grilled red tuna in vegetables catalana style

Trancetto di salmone scottato, erbette e limone candito

Seared salmon, spinach and sweet lemon

Il nostro Factory burger

180g di tenera blonde d'Aquitaine, cheddar fuso e cipolle agrodolci

(best in town)

180g of Factory style beef hamburger, cheddar and sweet and sour onion

LE INSALATONE

Caesar salad

Petto di pollo alla piastra, insalatina, parmigiano, crostini e salsa Caesar

Caesar Salad

Insalata Nizzarda

Misticanze, cornetti, uova sode, tonno, olive e patate

Nizzarda salad with lettuce, green beans, eggs, tuna, olives and potatoes

LE COCCOLE

Cantucci

1,00 € al pz

Praline di cioccolato:

Fondente 85%

Mandorle e nocciole caramellate

Caramello salato

1,50 € al pz

Muffin cioccolato o Mirtilli

Maxi Bigne con crema pasticcera

2,50 €

Torta di mele morbida

Torta di pere e cioccolato

Crostate con marmellata di albicocca o frutti di bosco

Torta carote e mandorle (Gluten Free e Senza Lattosio)

Sbrisolona

Macedonia di frutta fresca

4,00 €

Crostata di mele e crema pasticcera

Torta vegana gocce di cioccolato e scorza d'arancia

Pastiera napoletana

Strudel di mele

Mousse ai cioccolati

Mousse allo yogurt

Sacher

Macedonia di frutta fresca con Gelato

6,00 €

il Nostro "**TIRAMISU'**

Sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di
savoiarda

8,00 €