

Business Lunch

due portate 60€ / two courses 60€

due portate + dessert 75€ / two courses + dessert 75€

acqua e caffè inclusi / water and coffee included

CAPPESANTE

marinate al coriandolo con acciughe demi-sel ed acqua marina

Marinated scallops with coriander, demi-sel anchovies and seafood broth

VERDURE

di stagione crude e cotte con cous cous e acqua di finocchio

Raw and cooked seasonal vegetables with cous cous and fennel broth

SPAGHETTI

con ragù di polpo, olive taggiasche, capperi e crema di porri

Spaghetti with octopus ragoût, "taggiasche" olives, capers and leeks cream

RISOTTO

ai funghi con crema di porcini e polvere di trombette

Mushrooms risotto with porcini cream and trompette powder

SAN PIETRO

arrosto alla melissa con crema di erbe e garusoli

Roasted John Dory flavoured with lemon balm, herbs cream and whelks

VITELLO

con cous cous alle verdure, yogurt greco alla frutta secca,

finocchio e salsa al curry

Veal with vegetable cous cous, greek yogurt with dried fruits, fennel and curry sauce

ANANAS

arrosto con tapioca al frutto della passione e gelato allo zenzero

Roasted pineapple with passion fruit tapioca and ginger ice cream

CAMPARI

pompelmo, ciliegia e cioccolato bianco

Campari, grapefruit, cherry and white chocolate

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento /
Based on local market availability some of the products might have been frozen

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE
853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853 / 2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances