



## LIGHT LUNCH

dal 15 aprile al 19 aprile 2026

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Maccheroncini al torchio Zola e noci 1-3-7

*House-made extruded "maccheroncini" with Zola and walnuts*

Riso Carnaroli mantecato con timo e limone 7-9

*"Carnaroli risotto" creamed with thyme and lemon*

Ravioli alla zucca, burro e salvia 1-3-7

*Pumpkin "ravioli" with butter and sage*

### SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Flan di zucchine con crema di parmigiano e il suo crumble 1-3-7

*Zucchini flan with Parmesan cream and savory crumble*

Brasato di manzo con polenta 9-12

*Braised beef with "polenta"*

Salmone alla plancia con verdure alla soia 4-6

*Grilled salmon with soy-glazed vegetables*

### LA PASTICCERIA - THE PASTRY

Tortino di cioccolato con cuore morbido 1-3-7

*Molten chocolate fondant*

*Acqua/ caffè e coperto inclusi*

*Water/coffee and service included*

*Vini del Podere Castel Merlo*

*Podere Castel Merlo wine*

*€ 5,00 a calice/for glass*

**€35,00 a persona/per person**

*(un primo a scelta, un secondo a scelta e dolce)*

*(one choice for each course)*

*Si prega di segnalare al personale di sala le eventuali intolleranze e allergie*

*Please inform our staff of any intolerance or allergies*