



## Business Lunch

Dal 30 settembre al 4 ottobre 2026

### PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

**Lasagnetta alla bolognese con spuma di grana padano 1-7-3**

Bolognese lasagna with Grana Padano foam

**Riso carnaroli mantecato al radicchio e taleggio 7**

Carnaroli risotto with radicchio and Taleggio

**Tagliolini al nero di seppia con bisque gamberi e pomodorini 2-1-3**

Squid ink tagliolini with prawn bisque and cherry tomatoes

---

### SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

**Polpette di carne al sugo con polenta 3-1**

Meatballs in tomato sauce with polenta

**Polipo cbt con mousseline di patate e pomodori secchi 4-7**

Sous-vide octopus with potato mousseline and sun-dried tomatoes

**Quiche al porro stufato con crema di taleggio 1-3-7**

Quiche with braised leek and Taleggio cream

---

### LA PASTICCERIA / THE PASTRY

**Tortino al cioccolato dal cuore morbido 1-3-7**

Warm chocolate fondant with a molten center

---

**Un calice di vino, acqua, caffè e coperto inclusi / One glass of wine, water, coffee and service included**

---

**€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