



Business Lunch

Dal 9 al 13 settembre 2026

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Scarpinoc di Parre con burro e salvia 1-3-7
Parre "scarpinoc" with butter and sage

Riso carnaroli mantecato al Lapis Rosa, ostrica CBT e prezzemolo 4-7-12
Carnaroli rice creamed with Lapis Rosa, CBT oysters and parsley

"Meravigliosi anni '80": maccheroncini con panna, trota salmonata affumicata e vodka 1-3-4-7
"The wonderful 80s": maccheroncini with cream, smoked salmon trout and vodka

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Pancia di maialino CBT laccata al miele con giardiniera fatta in casa 12
Honey-glazed CBT suckling pig belly with homemade pickled vegetables

Fritto di gamberi e calamari, verdure croccanti e mayonese al lime 1-2-4
Fried prawns and squid, crispy vegetables and lime mayonnaise

Flan di zucca, crema di taleggio, porro stufato, riduzione al Lapis Rubra e germogli di porro 3-7-12
Pumpkin flan, taleggio cream, braised leek, Lapis Rubra reduction and leek shoots

LA PASTICCERIA / THE PASTRY

Tiramisù tradizionale 1-3-7
Traditional Tiramisù

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