



Business Lunch

Dal 14 al 18 ottobre 2026

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso Carnaroli mantecato con cipolle caramellate, timo e carpaccio di tonno 7-4

Creamy Carnaroli rice with caramelized onions, thyme and tuna carpaccio

Maccheroncini con crema di zucca, pecorino e pancetta croccante 1-3-7

Maccheroncini pasta with pumpkin cream, pecorino cheese and crispy pancetta

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di San Marzano e stracciatella 7-1-3

Homemade potato gnocchi with San Marzano tomato cream and stracciatella

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Filetto di maiale in crosta di pane alle olive, mousseline di patate e salsa al miele senapato 1-3-7-9-12

Pork tenderloin in an olive bread crust, potato mousseline and honey mustard sauce

Baccalà croccante al nero di seppia con salicornia e salsa mugnaia 1-4-7

Crispy black squid ink cod with samphire and meunière sauce

Tortino di patate viola e porri ripieno di gorgonzola con radicchio di Castel Franco spadellato alla salsa agrodolce 3-7-12

Purple potato and leek cake filled with Gorgonzola, served with sautéed Castelfranco radicchio and sweet and sour sauce

LA PASTICCERIA / THE PASTRY

Cheesecake ai frutti di bosco 1-3-7

Wild berry cheesecake

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