



Business Lunch

Dal 21 al 25 ottobre 2026

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Riso Carnaroli mantecato alla milanese con burro acido e midollo arrostito 7-9

Milanese-style Carnaroli rice with sour butter and roasted bone marrow

Gnocchi di patate con gorgonzola e noci 1-3-7-8

Potato gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts

Tagliolini al nero di seppia con tonno, pomodorini e caviale di melanzane 1-3-4

Tagliolini with squid ink, tuna, cherry tomatoes, and eggplant caviar

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Ossobuco alla milanese con gremolada e mousseline di patate 7-9-12

Milanese-style ossobuco with gremolada and potato mousseline

Fish and chips 1-4

Tris di polentine ripiene di Strachitunt, Taleggio e Branzi con funghi porcini 7

A trio of cornbread rolls stuffed with Strachitunt, Taleggio, and Branzi cheeses with porcini mushrooms

LA PASTICCERIA / THE PASTRY

Strudel di mele fatto in casa con crema inglese 1-3-7

Homemade apple strudel with custard

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