

Business Lunch

due portate 70€ / *two courses 70€*

due portate + dessert 90€ / *two courses + dessert 90€*

acqua e caffè inclusi / *water and coffee included*

COZZE

profumate all'arancia con guazzetto di peperoni all'aceto di Jerez
Orange scented mussels, bell peppers stew and Jerez sherry

VERDURE

di stagione crude e cotte con condimento allo zenzero e curcuma
Raw and cooked seasonal vegetables with ginger and turmeric dressing

SPAGHETTI

al nero di seppia con calamaretti spillo, salvia e salsa al miso
Spaghetti with squid ink sauce, baby squids, sage and miso sauce

RISOTTO

al pomodoro ed anice stellato con acciughe demi-sel
Tomato and star anise risotto with demi-sel anchovies

SPIGOLA

affogata con crema all'ostrica, finocchi, ravanelli e gazpacho
Poached sea bass with oyster cream, fennel, radishes and gazpacho

PETTO DI POLLO FICATUM

con crema di cannellini alle alghe, fregola e garusoli
Fig fed chicken breast, cannellini beans and seaweeds cream, fregola and whelks

ANANAS

arrosto con tapioca al frutto della passione e gelato allo zenzero
Roasted pineapple with passion fruit tapioca and ginger ice cream

GELATINA ESOTICA

con cous cous all'arancia e sorbetto ai frutti rossi
Exotic jelly with orange cous cous and red fruit sorbet

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento /
Based on local market availability some of the products might have been frozen

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del
Reg. CE 853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with
regulation EC 853 / 2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances