

# *Business Lunch della settimana*

## *Weekly Business Lunch*

*Antipasti a scelta dal buffet - Selection of starters from the buffet - Euro 35.00*

*Piatti dalla cucina a scelta – Choice of one main course - Euro 35.00*

### *Lunedì - Monday*

*Ravioli con rucola, stracciatella di mozzarella e pomodorini appassiti*

*Ravioli filled with rocket, mozzarella and dried tomatoes*

*Pescato del giorno con verdure di stagione*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

*Spalla di maialino alla broche insaporito con pepe di Szechuan, servito con millefoglie di patate e bouquet di verdure*

*Spit-roasted shoulder of suckling pig with Szechuan pepper, served with potatoes millefeuille and vegetable bouquet*

### *Martedì - Tuesday*

*Farfalle di pasta fresca con zucchine, pinoli e pecorino*

*Freshly made farfalle pasta with courgettes, pine nuts and pecorino cheese*

*Pescato del giorno con verdure di stagione*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

*Tagliata di manzo con radicchio scottato e crema di parmigiano*

*Slices of beef with red chicory and parmesan cream sauce*

### *Mercoledì - Wednesday*

*Crema di cavolfiori con cozze e maggiorana*

*Cauliflower cream soup with mussels and marjoram*

*Pescato del giorno con verdure di stagione*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

*Guancia di vitello cotta lentamente con purea di patate e cipolle rosse croccanti*

*Slowly cooked veal cheek with mashed potatoes and crispy red onions*

### *Giovedì - Thursday*

*Parmigiana di melanzane e zucchine in cocotte*

*Aubergine and courgette parmigiana, in cocotte*

*Pescato del giorno con verdure di stagione*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

*Galletto allo spiedo con patate al curry e verdure croccanti*

*Spit-roasted baby chicken with curry potatoes and crispy vegetables*

### *Venerdì - Friday*

*Ziti con melanzane, pomodori secchi e calamari*

*Ziti pasta with aubergines, dried tomatoes and squids*

*Pescato del giorno con verdure di stagione*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

*Costolette d'agnello profumate all'aglio e timo, con indivia brasata*

*Garlic- and thyme-flavoured lamb chops, with stewed endive*

*Dessert del nostro Pasticciere al carrello - Dessert selection from the trolley - Euro 15,00*

*Menù completo con:*

*Full menu inclusive of:*

*Antipasto, piatto a scelta dalla cucina, dessert, soft drinks e caffè*

*Starter, choice of one main course, dessert, soft drinks and coffee*

*Euro 50.00 per persona/per person*