

## **BUSINESS LUNCH (05/06/2026)**

### **PROPOSTE DEL GIORNO (caffè incluso)**

Prosciutto crudo di Parma con melone	€ 16,00
Tagliolino di pasta fresca al burro d'acciuga con gambero rosso (1-2-3-4-5-7)	€ 20,00
Mezzi paccheri con gamberi, zucchine e crema di patate al nero di seppia (1-2-4-5)	€ 19,00
Frittura mista pesce (1-2-4-5-8-13-14)	€ 22,00
Tagliata di manzo con rucola e grana (7)	€ 24,00

**INCLUSO:** Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino ( per la birra media € 1 in più )

### **MENÙ COMPLETO € 14.00**

**INCLUSO:** Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino ( per la birra media € 1 in più )

**CAFFÈ ESCLUSO**

<b><u>MENÙ SOLO PRIMO € 9.00</u></b>	<b><u>MENÙ SOLO SECONDO € 11.00</u></b>
Caserecce al ragù di verdure (1-5) Mezzi rigatoni con pesto alla trapanese (1-5-8) Pasta al pomodoro (1-5) \ Pasta in bianco (1-5)	Braciola di maiale ai ferri con verdure saltate (1-5) Tomino impanato con patatine fritte (1-3-5-7) Insalata di tonno con cannellini e pomodorini (4-5)

### **MENÙ INSALATONA € 14.00 (caffè escluso)**

**SALMONE:** Lattuga, avocado, pomodorini, salmone, mandorle, yogurt (1-4-5-7-8)

**TONNO:** Lattuga, rucola, tonno, pomodorini, olive, zucchine grigliate (1-4-5-7)

**POLLO:** Lattuga, pollo, crostini, scaglie grana, mais e noci (1-4-7-5-8)

**INCLUSO:** Acqua ½ litro o bibita o birra piccola o calice di vino (per la birra media € 1)

### **PIZZE ALLA CARTA**

Per le pizze non è previsto un menù a prezzo fisso, richiedi il menù al personale di sala  
(coperto, bevande e caffè sono esclusi)

### **DOLCI DEL GIORNO**

Dolci alla carta	richiedere la carta dei dolci al personale di sala
Ananas	€ 3,00
Melone	€ 3,00
Meringa (1-3-7-8)	€ 4,00

### **CAFFETTERIA**

Crema caffè (3-7)	€ 2,00
Caffè espresso	€ 1,20
Caffè decaffeinato \ orzo \ ginseng \ americano \ corretto	€ 1,50

**\*\*PRODOTTO SURGELATO O ABBATTUTO**

GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REG. CE 852/04

LA INVITIAMO QUINDI A RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERATE

LISTA ALLERGENI

(RICHIEDI IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI AL PERSONALE DI SALA)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (ANCHE LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI