

## **BUSINESS LUNCH (10/06/2026)**

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

Prosciutto crudo di Parma con burrata (7)	€ 16,00
Tagliolino con salmone fresco e pomodorini (1-4-5-12)	€ 19,00
Mezzi paccheri con gamberi, zucchine e bottarga (1-2-4-5-12)	€ 18,00
Frittura mista di pesce (1-2-4-5-8-13-14)	€ 22,00
Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno	€ 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>
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con acciuga, pane tostato e pinoli (1-4-5-8) Rigatoni al ragù (1-5-12) Pasta al pomodoro (1-5) \ Pasta in bianco (1-5)	Polipetti in umido alla luciana con polenta (1-4-5-14) Provolone alla piastra con fagiolini saltati (5-7) Piatto freddo: roast beef all'inglese con soncino e pomodorini (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 SENAPE
- 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