

IL PRANZO DELLA DOMENICA

€85 per persona, acqua e caffè inclusi

ANTIPASTI

Salame Milano, prosciutto di Parma, coppa, stronglino, Grana Padano, bocconcini di mozzarella, straciatella, mozzarella affumicata, tagliere di formaggi, giardiniera classica, Caesar salad con pollo, insalata di mare alla siciliana, insalata di seppia alla mediterranea, tacos con guacamole, edamame e peperoni, vitello tonnato con salsa verde e acciughe, tartare di manzo alla senape e scaglie di grana, ostriche, scampi, fasolari, cannolicchi, bottoni di baccalà, alici del Cantabrico, specchio di salmone affumicato e capperi, tonno affumicato con tartare di mango, citronette agli agrumi.

ANGOLO DEL FORNAIO

Selezione di pane artigianale, taralli, grissini, sfoglie, pizza margherita, focaccia, focaccia farcita, panettone gastronomico, fagottino di pasta filo farcito, quiche.

ANGOLO VEGETARIANO

Selezione di insalate, verdure miste alla griglia, insalata greca, hummus, selezione di formaggi vegani.

UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA TRA LE OPZIONI INDICATE

(le proposte dello chef cambiano ogni domenica)

Spaghetti al pesto genovese

Maccheroncini all'amatriciana con guanciale croccante e pecorino

Linguine al pesto trapanese con crudo di tonno

-

Trancio di salmone in crosta mediterranea con zucchine arrostiti e salsa di cozze

Roastbeef di manzo con patate arrosto e salsa al vino rosso

Quiche alle verdure con fonduta Parmigiano e noci

L'ANGOLO DEL DOLCE

Selezione di dolci a cura del maître pâtissier Beniamino Passannante

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande