

BRUNCH DELLE FESTE

(le proposte dello chef cambiano ogni sabato)

€65 per persona

DAL BUFFET

Salame Milano, prosciutto cotto

Grana Padano, bocconcini di mozzarella

Specchio di salmone affumicato

Selezione di pane artigianale, taralli, grissini, pizzette, focaccine, sfoglia con wurstel, chips di riso soffiato, danubio salato, torta salata prosciutto e mozzarella, mini-burger, panini al pomodoro con salame, maionese e rucola, sandwich pomodoro e mozzarella

Polpette di ceci e zucchine, mini girella alla parmigiana, muffin alla carote

UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA TRA LE OPZIONI INDICATE

Maccheroni al formaggio

Risotto allo zafferano

-

Crocchette di pollo e patate arrosto

Filetto di branzino alla griglia con baby carotine

L'ANGOLO DEL DOLCE

Selezione di dolci a cura del maître pâtissier Beniamino Passannante

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Per informazioni sui prodotti o in caso di allergie/intolleranze, si rivolga al personale di sala: l'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta (Reg. CE 1169/2011). Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.