

Set Lunch

From 12:00 p.m. to 3:00 p.m. daily.

ANTIPASTI / STARTERS

Crema di broccoli, alici fritte, peperoncino e salsiccia
Broccoli velouté, fried anchovies, chilly, pork sausage

Prosciutto crudo di Parma stagionato “18 mesi”
con pan brioche e composte di stagione fatte in casa
Prosciutto di Parma (18 months) ham, pan brioche,
home – made seasonal jam

Parmigiana di Melanzane
Parmigiana di Melanzane (fried aubergine, *Parmigiano Reggiano* cheese,
Mozzarella cheese, Savini tomato sauce)

Caprese all'italiana con *mozzarella* di bufala campana,
basilico fresco ed avocado
Italian *Caprese*, buffalo *Mozzarella* cheese, tomato,
avocado, fresh basil extra virgin olive oil



MAIN COURSES

Lasagna alla bolognese

Fish and chips di merluzzo con salsa
al rafano e maionese alla zucca
Cod Fish and chips, horseradish sauce,
pumpkin mayonnaise

Petto di pollo cotto a bassa temperatura glassato alla curcuma,
con carciofi, patate e topinambur saltati alla salvia
Low temperature cooking chicken breast, turmeric,
pumpkin, potatoes and mushrooms

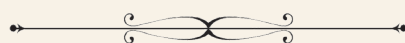


DESSERT

Macedonia di frutta fresca
Seasonal fresh fruit salad

Mousse variegata alla ricotta e amarene
Ricotta cheese and sour cherry mousse

Panna cotta al latte di mandorla e mandarino candito
Almond milk, candied mandarine *Panna cotta*



2 portate / courses 27.00

3 portate / courses 33.00