

Business Lunch della settimana

Lunedì

Menù primo piatto 12,00

Spaghetti melanzane e pomodoro, acqua e caffè

Menù secondo piatto 13,00

Arrosto di tacchino con insalata mista e patate al forno, acqua e caffè

Martedì

Menù primo piatto 12,00

Ravioli ricotta e spinaci al burro fuso e salvia- acqua e caffè

Menù secondo piatto 13,00

Braciola di maiale ai ferri con patate e insalata- acqua e caffè

Mercoledì

Menù primo piatto 12,00

Penne alla nerano (zucchine fritte e provola) acqua e caffè

Menù secondo piatto 13,00

Tacchino ai ferri con insalata e patate al forno - acqua e caffè

Giovedì

Menù primo piatto 12,00

Mezze maniche al ragù- acqua e caffè

Menù piatto unico 13,00

Coppa di maiale alla senape arrosto con patate al forno ed insalata - acqua e caffè

* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

I menù business non sono modificabili ed intercambiabili tra le giornate

Per consultare il menù completo utilizzare il QR code

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

In ottemperanza al regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 Vi segnaliamo i 14 principali nutrienti fonti di allergie: latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, soia, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, pesce e crostacei.

Nel caso in cui questi o altri prodotti dovessero crearvi dei problemi, Vi preghiamo di farlo notare al nostro personale di sala. In tal caso vi offriremo un'adeguata soluzione alternativa. E' a disposizione della clientela in libro degli ingredienti.