

Business Lunch della settimana

Lunedì

Menù primo piatto
Vellutata di legumi con crostini - acqua e caffè

Menù secondo piatto
Tacchino agli agrumi con insalata mista e finocchi - acqua e caffè

Martedì

Menù primo piatto
Mezze maniche all'amatriciana - acqua e caffè

Menù secondo piatto
Cotoletta di tacchino con broccoli al vapore - acqua e caffè

Mercoledì

Menù primo piatto
Gnocchetti sardi al ragù bianco di salumi - acqua e caffè

Menù secondo piatto
Cosce di pollo al forno con patate fritte - acqua e caffè

Giovedì

Menù primo piatto
Lasagna - acqua e caffè

Menù piatto unico
Braciola di maiale ai ferri con purè di patate- 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

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. È a disposizione della clientela in libro degli ingredienti.

I menù business non sono modificabili ed intercambiabili tra le giornate