



Business Lunch


€ 15

2 portate a scelta
1/2 acqua, Caffè e Coperto compresi

ANTIPASTI


 Fiori di zucca in pastella con
fonduta di parmigiano reggiano DOP *
(3-7-1-12-6)


 Insalatona di fichi,
valeriana, rucola, spinaci baby,
granella di pistacchio e salsa di senape dolce
(5-6-3-8-10)

 Melanzane alla parmigiana*
(3-6-7)

PRIMI

Bigoli trafilati al bronzo al Ragù di
Manzo* (Specialità Veneta)
(1-6-3-5-12-9-11)

 Gnocchi di patate
fatti a mano al gorgonzola e noci
(1-3-7-12)

 Chicche di patate
con verdurine e ricotta salata
(1-3-6-7-12)

SECONDI

Spadellata di straccetti di manzo
con funghi porcini, fonduta di
parmigiano reggiano DOP e polenta
alla griglia
(1-7-12)

Scaloppine di vitello alla pizzaiola
con provola, pomodori datterini e
olive taggiasche
(1-7-12)

CONTORNI

Verdure in tempura

Insalata mista e pomodori

Patate dippers

LISTA ALLERGENI

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni
alimentari principali. essi sono:
1. CEREALI E DERIVATI - 2. CROSTACEI
3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA
7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI


* Gentile cliente la informiamo che alcuni prodotti
possono essere surgelati all'origine o congelati in
loco /mediante abbattimento rapido di temperatura)
rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi
del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi
a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere
tutte le informazioni relative al prodotto.


Business Lunch


€ 15

2 plates to your choice
1/2 water, coffee and cover included

APPETIZERS


 Fried zucchini flowers
with DOP parmesan cheese fondue*
(3-7-1-12-6)


 Fig salad, valerian,
rocket, baby spinach, pistachios
and sweet mustard sauce
(5-6-3-8-10)

 Eggplants parmesan style*
(3-6-7)

PASTA

Bronze-drawn bigoli (spaghetti thicker
than the regular) with beef ragù sauce*
(Venetian specialty)
(1-6-3-5-12-9-11)

 Handmade gnocchi with
gorgonzola cheese and nuts
(1-3-7-12)

 Little gnocchi with
vegetables and salted ricotta cheese
(1-3-6-7-12)

MAIN COURSE

Sautéed strips of beef with porcini
mushrooms, fondue of DOP
parmesan cheese with grilled
polenta
(1-7-12)

Veal escalopes in pizzaiola sauce
with provola cheese, cherry
tomatoes, and taggiasca olives
(1-7-12)

SIDE DISHES

Tempura vegetables

Mixed salad and tomatoes

Dippers potatoes

ALLERGEN LIST

The European regulation has identified the 14 main
food allergens. they are:

1. CEREALS AND DERIVATIVES - 2. CRUSTACEANS
3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOYA - 7. MILK
8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINS - 14. MOLLUSCS

* Dear customer, we inform you that some products
can be frozen at origin or frozen on site / by rapid
blast chilling) respecting the self-control procedures
pursuant to EC regulation 852/2004. We therefore
invite you to contact the room manager for all the
information relating to the product.