



MENU LUNCH

16,90 EURO PIATTO ACQUA E CAFFÈ

**PER ALLERGENI E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE
LA MAGGIOR PARTE DEI PRODOTTI DEL MENU SONO STATI ABBATTUTI**



ROLLE DI CONIGLIO CON IL PURÈ

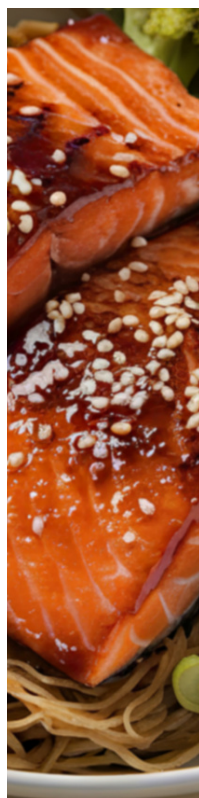
terrina di patate al forno con fettine di rolle di coniglio e salsa del plin

GUANCIA DI VITELLO CON LA POLENTA

guancia di vitello brasata al vino rosso con salsa su letto di polenta

BEYOND MEAT BALL CON COUS COUS SPEZIATO

Cous cous, beyond meat balls, pomodorini al basilico, lenticchie, crema di avocado e paprika



TRANCIO DI SALMONE IN TERIYAKI



Trancio di salmone cotto a bassa pressione, riso nero condito con zucchine pomodorini al basilico e olive taggiasche, crema di avocado e scaglie di mandorle

RAVIOLI ARTIGIANALI BOLOGNESI 7 PZ



impasto classico con ripieno di ragù di manzo alla bolognese serviti con olio e scaglie di grana padano

ZUPPA THAI

zuppa thai, gamberi, spaghettoni di riso, misto di verdure, salsa teriyaki e cipolla crispy



LUNCH MENU

16.90 EUROS, WATER, AND COFFEE

FOR INQUIRIES REGARDING ALLERGENS AND INTOLERANCES, PLEASE REACH OUT TO THE STAFF
MOST OF MENU'S ITEMS ARE SLAUGHTERED



RABBIT SERVED WITH MASHED POTATOES.

terrine of baked potatoes accompanied by slices of rabbit roulade with plin sauce

VEAL CHEEK ACCOMPANIED BY POLENTA

veal cheek braised in red wine, accompanied by a sauce, served atop a bed of polenta

BEYOND MEAT BALL WITH SPICED COUSCOUS

Couscous, plant-based meatballs, basil cherry tomatoes, lentils, avocado cream, and paprika.



TERIYAKI SALMON STEAK



Low-pressure cooked salmon fillet accompanied by black rice, seasoned with courgettes, basil, cherry tomatoes, and Taggiasca olives, complemented by avocado cream and almond flakes.

7-PIECE ARTISANAL BOLOGNESE RAVIOLI



Classic dough filled with Bolognese beef ragù, accompanied by oil and Grana Padano shavings.

TOM YUM SOUP

Thai soup with shrimp, rice noodles, assorted vegetables, teriyaki sauce, and crispy onions.