



## Il nostro pranzo della domenica / Our Sunday lunch

### UOVA / EGGS

Omelette (semplice, cotto e formaggio o verdure), pomodori scoppiati e champignon (3) (7) 14,00  
*Omelette (plain, cooked ham and cheese or vegetable), fried tomatoes and mushrooms (3) (7)*

Scrambled eggs, bacon e salsicette scottate (\*) (3) (7) (12) 14,00  
*Scrambled eggs, bacon and poached sausages (\*) (3) (7) (12)*

Ova in zuppeta, pomodoro del piennolo, provola, cipolla rossa e basilico (3) (7) 14,00  
*Eggs cooked in a sauce with piennolo tomatoes, provola cheese, red onion and basil (3) (7)*

Egg benedectine, bagel, spinacini, salmone affumicato, salsa bernese (1) (3) (4) (7) (12) 14,00  
*Eggs Benedict, bagel, baby spinach, smoked salmon, béarnaise sauce (1) (3) (4) (7) (12)*



Pancake, nutella, zucchero a velo, frutti rossi (1) (3) (7) (8) 11,00  
*Pancakes, nutella, icing sugar, red fruits (1) (3) (7) (8)*

Waffle, banana, cannella, sciroppo d'acero (1) (3) (7) 11,00  
*Waffles, banana, cinnamon, maple syrup (1) (3) (7)*

### ANTIPASTI / STARTERS

Prosciutto crudo, tigella, melone (1) 16,00  
*Prosciutto, tigella bread, melon (1)*

Vitello tonnato, capperi, pomodorini confit, insalatina selezionata (3) (4) 16,00  
*Veal with tuna sauce, confit cherry tomatoes, choice green salad (3) (4)*

Sfoglia ai carciofi (1) (7) (12) 14,00  
*Puff pastry with artichokes (1) (7) (12)*

Quiche di verdure di stagione (1) (3) (7) 14,00  
*Quiche with seasonal vegetables (1) (3) (7)*

### PRIMI / FIRST COURSES

Risotto allo zafferano, agrumi, salsiccia rossa, cavolo viola (9) 16,00  
*Saffron risotto with citrus fruit, red sausage, red cabbage (9)*

Raviolo di magro, jus di vitello, grana e tartufo nero (\*) (1) (3) (7) (12) 16,00  
*Meat-free ravioli with veal juice, grana cheese and black truffle (\*) (1) (3) (7) (12)*

Crostata di tagliolini al forno (bolognese, mozzarella, besciamella) (\*) (1) (3) (7) (9) (12) 16,00  
*Oven-baked tagliolini pie (with meat sauce, mozzarella cheese and béchamel) (\*) (1) (3) (7) (9) (12)*

## SECONDI / MAIN COURSES

Pancia di maiale, mela annurca, lenticchie mantecate e broccoli (*) (12) <i>Pork belly, annurca apple, creamy lentils and broccoli (*) (12)</i>	18,00
Cotoletta di pollo alla milanese, lattughino piastrato, salsa caesar, crumble di prosciutto (*) (1) (3) (4) (7) (12) <i>Milanese chicken cutlet, grilled lollo lettuce, Caesar salad dressing, prosciutto crumble (*) (1) (3) (4) (7) (12)</i>	18,00
Galletto alla griglia marinato con salsa harissa, chips di polenta e salsa mais (7) <i>Grilled cockerel marinated with harissa sauce, with polenta chips and corn sauce (7)</i>	20,00
Trancio di branzino in foglia di limone, salsa ostrica (*) (4) (14) <i>Bass steak in lemon leaves, with oyster sauce (*) (4) (14)</i>	22,00
Gamberi, wasabi, zucchine alla scapece (**) (2) (3) (12) <i>Prawns, wasabi, marinated courgettes (**) (2) (3) (12)</i>	22,00

## DOLCI / DESSERTS

Tiramisù (1) (3) (7) <i>Tiramisù (1) (3) (7)</i>	8,00
Torta Beatrice e le sue salse (1) (3) (7) <i>Beatrice cake with a selection of sauces (1) (3) (7)</i>	8,00

COPERTO - 2,00  
Service charge 2,00

I piatti in menù contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.  
*The dishes on the menu marked with (\*) are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04*

I piatti presenti in menù contrassegnati con (\*\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.  
*The dishes on the menu marked with (\*\*) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04  
*Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04*

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menù. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:  
*Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:*

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products thereof*