

Speciale Pranzo

LUNCH SPECIALS

VEGETARIANO | VEGETARIAN 40€

Uovo pochet, schiacciata di patate, asparagi in due consistenze e crumble al pecorino 
Poached egg, mashed potatoes, asparagus in two textures, and pecorino crumble

Risotto Riserva San Massimo come una parmigiana di melanzane  
Riserva San Massimo Risotto "aubergine parmigiana" style

Dessert a scelta
Dessert of choice

MARE | SEAFOOD 45€

Salmone marinato, latticello all'aneto e brunoise di rape rosse, capperi, scalogno 
Marinated salmon, dill buttermilk, beetroot brunoise, capers, and shallots

Paccheri al nero di seppia, il suo ragù e lime 
Squid ink Paccheri with squid ragout and lime

Dessert a scelta
Dessert of choice

TRADIZIONE | TRADITION 42€

Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 
Selection of Savigni cold cuts with toasted brioche bread and Parmigiano Reggiano DOP

Tagliatelle artigianali alla bolognese  
Artisanal Tagliatelle with Bolognese sauce

Dessert a scelta
Dessert of choice

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 4€
MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 4€

COPERTO E PANE 4€ PER PERSONA
SERVICE AND BREAD 4€ EURO PER PERSON

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.
*In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used

* Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

*The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3
For allergies or intolerances, please request the allergens list.