

## BUSINESS LUNCH



**13.10**  
Ristorante

Purè di fave,  
puntarelle e stracciatella di bufala

/7/

Gamberi al vapore e insalata di agrumi

/2/

Risotto al salto,  
carciofi in padella e pecorino

/7/9/

Coda alla vaccinara e verdure

/6/7/9/

Tajine di indivia belga,  
albicocche secche e uvetta

/1/7/

---

2 PIATTI + ACQUA E CAFFÈ	30,00 €
3 PIATTI + ACQUA E CAFFÈ	35,00 €
CALICE DI VINO	6,00 €
DESSERT E SORBETTI	6,00 €

---

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.