BUSINESS LUNCH

Tagliatelle fatte in casa,
stracotto d'asino e verdure
1/3/7/9

Zuppa del giorno
per info e allergeni chiedere al personale

Funghi alla griglia, salsa al pepe verde
7

Faraona arrosto e fichi secchi
3/7/8/9

Pesce in umido
con pomodori olive e capperi
4/9



13.10
Ristorante

2 PIATTI + ACQUA E CAFFÈ	30,00 €
3 PIATTI + ACQUA E CAFFÈ	36,00 €
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 SO2 - 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.