



Business Lunch

ANTIPASTI

Caesar Salad a modo mio

Prosciutto crudo di Parma stagionato "18 mesi" con mozzarella di bufala

Carpaccio di salmone affumicato, pane casereccio e burro salato

PRIMI

Risotto allo zafferano secondo la tradizione

Parmigiana di melanzane in cocotte

Spaghettoni Cavalier Cocco al pomodoro e basilico con stracciatella

SECONDI

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con carciofi e limone bruciato

"Ratatouille" di verdure in cocotte

DESSERT

Tiramisù Savini

Composizione di frutta fresca con crumble al pistacchio e crema alla vaniglia



2 portate 40.00

Il prezzo è comprensivo di acqua, caffè e coperto.

Bibite o vino 10.00

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.



Business Lunch

STARTERS

Our Caesar Salad

Parma ham 18 months with buffalo mozzarella from Campania

Smoked salmon carpaccio, homemade bread and salted butter

PASTA AND RISOTTI

Milanese style risotto with saffron

Eggplant parmigiana in cocotte

Spaghettono Cavalier Cocco with tomato and basil with stracciatella

MAIN COURSES

Low temperature cooked chicken breast with artichokes and burnt lemon

'Ratatouille' of vegetables in cocotte

DESSERT

Tiramisù Savini

Fresh fruit selection with pistachio crumble and vanilla cream



2 courses 40.00

The price includes water, coffee and cover charge.

Soft drinks or wine 10.00

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.