

# BUSINESS LUNCH

Scegli tra tre formule comprensive di coperto, acqua, caffè e un calice di vino  
*Choose among three options including cover, water, coffe and a glass of wine*

un piatto a scelta | *one course of your choice* | € 45

due piatti a scelta | *two courses of your choice* | € 60

due piatti a scelta e un dessert | *two courses and one dessert of your choice* | € 70

## CALAMARO, MAIS, KATSUBUOSHI, LIME ☒ ❁

Calamaro scottato, crema di mais, brodo di katsuobushi, lime, zeste di lime e chips di mais  
*Seared squid, corn cream, katsuobushi broth, lime, lime zests and corn chips*

## TOPINAMBUR, CARDONCELLI E NOCCIOLA ☒

Topinambur al burro nocciola, crema di topinambur, funghi saltati, fondo di funghi e maionese alla nocciola  
*Browned butter Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke cream, sautéed mushrooms and hazelnut mayonnaise*

## PESCATO, CAVOLO VIOLA, COCCO ☒

Tartare di pescato del giorno, insalata di cavolo viola acidula, salsa al cocco e acqua di cavolo  
*Catch of the day tartare, sour purple cabbage salad, coconut sauce and cabbage water*

## GIRELLA, RAGÙ BOLOGNESE, PARMIGIANO

Girella di pasta fresca, ragù bolognese, zeste e gel di limone e spuma di Parmigiano Reggiano  
*Girella fresh pasta, bolognese ragout, lemon zests, lemon gel and Parmesan cheese foam*

## SPAGHETTO, CARBONARA, RICCI DI MARE, PREZZEMOLO

Spaghetti "al volo", salsa carbonara, ricci di mare, estratto di prezzemolo  
*Spaghetti pasta, carbonara sauce, sea urchin and parsley extract*

## RISOTTO, ZUCCA, CAFFÈ ☒

Risotto mantecato alla zucca, gel al caffè  
*Risotto with pumpkin and coffee gel*

## BACCALÀ, NOCI, SEDANO RAPA ☒

Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di noci, sedano rapa al forno, noci rapè  
*Cod cooked at low temperature, nuts cream, baked celeriac and grated nuts*

## MORA ROMAGNOLA, ROBIOLA, INDIVIA BELGA

Coppone di Mora Romagnola, robiola di Roccaverano, indivia belga scottata, pop corn di cotenna  
*Mora Romagnola pork neck, Roccaverano's robiola cheese, seared Belgian endive, rind pop corn*

## DOLCI *DESSERT* | € 10

Tartelletta con crema alla vaniglia, frutti di bosco freschi, sedano candito e sorbetto al limone e liquirizia  
*Tartlet with vanilla cream, soft fruit, candied celeriac, lemon and licorice sorbet*

Torta al cioccolato fondente, cremoso al cappuccino, gelato al cioccolato al latte e arancia  
*Dark chocolate cake, cappuccino cream, chocolate ice cream and orange*

## VINI *WINES* al calice | *by the glass*

Le Marchesine **VIVA** Opera Brut Franciacorta DOCG

Il Carpino Sauvignon Collio DOC 2021

Baglio Diar Nedda Nero d'Avola Sicilia DOC 2020

☒ senza glutine | *gluten-free*

❁ senza lattosio | *lactose-free*