

MENU PRANZO

LUNCH MENU

ANTIPASTI

Vitello tonnato, ricetta di Madama Piola [3,4,9,12]



€ 16.00

Madama Piola's Vitello Tonnato recipe

Peperone arrosto e bagna càuda leggera [4,7]

€ 10.00

Roasted bell pepper with light bagna càuda

Sformatino dell'orto con fonduta di gorgonzola e nocciole caramellate [3,7,8]

€ 10.00

Vegetable flan with gorgonzola fondue and caramelized hazelnuts

PRIMI

Agnolotti del plin al fondo bruno [1,3,7,9]

€ 13.00

Agnolotti del plin with meat jus

Penne rigate con frappè di zucchine, latte di bufala e pomodorini confit [1,7] 

€ 12.00

Penne rigate with zucchini purée, buffalo milk, and confit cherry tomatoes

Tagliolini all'amatriciana sabauda [1,3,7,9]

€ 12.00

Tagliolini with amatriciana sabauda sauce

SECONDI

Tournedos di maiale cbt*, catalogna scottata e il suo fondo [7,9,12]

€ 15.00

LTC pork tournedos with seared catalogna and its own jus*

Torretta di melanzana, scamorza e ristretto di San Marzano al basilico [7,9] 

€ 12.00

Eggplant and scamorza stack with basil-infused San Marzano tomato reduction

Giardino di verdure, gamberi* al vapore e maionese allo zafferano [2,3,10]

€ 15.00

Garden vegetable medley with steamed shrimp and saffron mayonnaise*

Contorno del giorno

€ 4.00

Side dish of the day

DOLCI

Bavarese al mango e panna acida [7]

€ 5.00

Mango and sour cream Bavarian cream

Bonet [1,3,7]

€ 5.00

Bonet

Coperto € 2.50 con entrée

Service cost with entrée included € 2.50

Piatti vegetariani 

Vegetarian options