



PRANZO DI PRIMAVERA LUNCH SET MENU

APPETIZER

INSALADA DI AVOCADO
Tartar of avocado, Italian dressing

BURRATA CON POMODORO E PESTO DI BASILICO
Burrata cheese, tomatoes, pesto & olive oil

ZUPPA DI POMODORI ARROSTITI CON PANNA
COTTA AL PARMIGIANO
Roasted tomato soup, aged parmesan panna cotta

MINISTRONE CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
Fresh seasonal vegetables, pesto, parmesan

MAIN COURSE

SPAGHETTI PRIMAVERA
Roasted bell pepper & tomato sauce, spring vegetables

RAVIOLI RIPIENI CON FUNGHI DI BOSCO AL TARTUFO
Homemade ravioli, porcini & wild mushrooms, basil truffle oil

LASAGNE ALLE VERDURE
Zucchini, carrot, celeriac, mozzarella, cream sauce

POLLO ALLA PICCATA
Chicken breast, green beans, buttery caper sauce

BRANZINO AL FORNO PROFUMATA AL LIMONE CON CAPPERI
Lemon & thyme scented sea bass, potatoes & garlic butter

DESSERT

TIRAMISU
Lady finger cookies soaked in espresso, mascarpone cheese

PANNA COTTA CON FRAGOLE MARINATE
Vanilla panna cotta, marinated strawberries

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE GELATO DI VANIGLIA
Warm dark chocolate fondant, vanilla bean gelato

INR 2800+ taxes per person
