

SUNDAY LUNCH

Sunday February 24th 2019 from 12.30pm to 3pm

This is our menu

Prawn tails cooked in water and lemon Catalane style with hearts of celery and sweet & sour onion petals (2-4-9-10-12) **

Home-made fregula soup with Niedditas mussels, basil and lemon essence (1-4-8-9-12-14) **

Seared squid, crudité of ripe tomatoes with basil and spring rosemary potatoes (14) **

Fresh fruit

(1 may have some gluten contamination)

* : thermally slaughtered product

** : contains frozen products

Allergens are indicated in brackets – see attached list

30 Euros per person (drinks excluded)

Children 0 - 2 years: as consumed

3 - 12 years: 18 Euros

Booking advised: + 39 070 47400 or

bistrot@thotel.it

PRANZO DELLA DOMENICA

Domenica 24 Febbraio 2019 dalle 12.30 alle 15.00

Questo è il nostro menu

Code di gambero cotte in acqua e limone alla catalana con cuori di sedano e petali di cipolla in agrodolce (2-4-9-10-12) **

Minestra di fregula artigianale con polpa di cozze Nieddittas, basilico ed essenza al limone (1-4-9-12-14)

Calamaro mezzano scottato in piastra, crudaiola di pomodoro maturo al basilico e patate novelle al rosmarino (14) **

Tagliata di frutta fresca di stagione

(1 - potrebbe contenere tracce di glutine)

* : prodotto abbattuto termicamente

** : contiene prodotti surgelati

Tra parentesi vengono indicati gli allergeni – vedi tabella a parte