















## Business Lunch

**A partire da 6 persone, il menu scelto vale per tutti i commensali.**

*Starting from 6 persons, the menu applies to all diners.*

<b>Entrata</b> <i>Starter</i>	<b>Carpaccio di pesce spada affumicato</b> con insalatina agli agrumi  
	<i>Smoked swordfish carpaccio with citrus salad</i>
	<b>Prosciutto crudo di Parma</b> con mozzarella di bufala Campana 
	<i>Parma ham with buffalo mozzarella from Campania</i>
<b>Piatto principale</b> <i>Main course</i>	<b>Crema di zucca</b> profumata al rosmarino con semi di zucca  
	<i>Rosemary-flavoured pumpkin cream soup with pumpkin seeds</i>
	<b>Conchiglie</b> trafilate al bronzo al ragù bianco di maialino 
	<i>Bronze-drawn shell pasta with white pork ragù</i>
	<b>Risotto “Riserva San Massimo”</b> al vino rosso, radicchio brasato, Taleggio  
	<i>Risotto “Riserva San Massimo” with red wine, braised radicchio, Taleggio</i>
	<b>Dorso di dentice dorato</b> , erbe saltate e crema di patate dolci  
	<i>Golden pan-fit snapper back, sautéed herbs and sweet potato cream</i>
	<b>Arrosto di coniglio ripieno</b> con funghi cardoncelli e purea di patate 
	<i>Stuffed rabbit roast with King Oyster mushrooms and mashed potatoes</i>
	<b>Sminuzzato di vitello</b> con verdure di stagione e polentina mantecata 
	<i>Minced veal with seasonal vegetables and creamed polenta</i>
<b>Dolce</b> <i>Sweets</i>	<b>Grand Café 1803</b>
	<i>Grand Café 1803</i>
	<b>Delizia alla frutta Al Porto</b>   
	<i>Al Porto fruit delight</i>
	<b>Mousse al frutto della passione</b> con croccante al cioccolato 
	<i>Passion fruit mousse with chocolate crisp</i>
	<b>Selezione di frutta fresca</b> di stagione   
	<i>Fresh seasonal fruit selection</i>

**La sua composizione di 3 portate - Entrata, piatto principale e dolce** 55.-  
*Your menu composition with 3 dishes - Starter, main course and dessert*

 senza carne o pesce

 senza ingredienti animali

 senza farina di frumento,  
può contenere tracce di glutine

 senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.  
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL\_MenuBusinessLunch\_2026\_01\_02\_03\_DEF.docx  
Pagina 1 di 1