
















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.

Entrata <i>Starter</i>	Insalata di fregola sarda fredda con burrata e gamberi <i>Cold Sardinian fregola salad with burrata and shrimps</i>	
	Vitello tonnato classico alla piemontese <i>Classic Piedmontese veal with tuna sauce</i>	 * 
	Gazpacho andaluso con crostini <i>Andalusian gazpacho with croutons</i>	
	Risotto “Riserva San Massimo”, zucchine e Büsciòn <i>“Riserva San Massimo” risotto with zucchini and Büsciòn</i>	 * 
Piatto principale <i>Main course</i>	Penne trafilate al bronzo al sugo di polpo <i>Bronze-drawn penne with octopus sauce</i>	
	Dorso di branzino dorato con erbe e schiacciata di patate all’olio <i>Golden fried sea bass fillet with herbs and mashed potatoes with olive oil</i>	 * 
	Suprema di pollastra saltata, rucola e pomodorini, polenta croccante <i>Sautéed chicken breast, rocket and cherry tomatoes, crispy polenta</i>	 * 
	Roast beef freddo con salsa tartara, verdure alla piastra e insalata di <i>Cold roast beef with tartar sauce, grilled vegetables and potato salad</i>	 * 
Dolce <i>Sweets</i>	Spuma al tiramisù con gelato al caffè <i>Tiramisu mousse with coffee ice cream</i>	
	Desiderio al cioccolato Al Porto <i>Al Porto chocolate Desiderio</i>	
	Tartelette ai lamponi e frutto della passione Al Porto <i>Al Porto raspberry tartelette with passion fruit cream</i>	
	Selezione di frutta fresca 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_07_08_09_DEF.docx
Pagina 1 di 1