



PRANZO DI PRIMAVERA LUNCH SET MENU

APPETIZER

PATE DI FEGATO DI POLLO

Nonna's chicken liver & portobello pâté, cranberry-tomato jelly

INSALATA CATERINA DE' MEDICI

Wild green salad with parmesan, walnuts, pine nuts, capers & herb dressing

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

RISOTTO ALLA MILANESE CLASSICO

Kashmiri mogra saffron, carnaroli risotto, sautéed asparagus

LASAGNE ALLE VERDURE

Zucchini, carrot, celeriac, mozzarella, cream sauce

PARMIGIANA DI POLLO

Breaded chicken, tomato, mozzarella, basil & parmesan

STINCHI DI AGNELLO BRASATI CON POLENTA CREMOSA

4-hours slow-braised baby lamb shank, creamy polenta, citrus gremolata

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 2150+ taxes per person
