

BALAGAN BRUNCH

BALAGAN ROMA

PIATTI FREDDI

SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA (4)
ALICI MARINATE (4,12)
POLPO, PATATE E OLIVE (4,12)
TAGLIERE DI SALUMI
MOZZARELLA DI BUFALA (7)
FORMAGGI MISTI (7)
INSALATE MISTE
CONDIMENTI: PACHINO, CAROTE, CETRIOLI, SEMI MISTI
UOVA SODE (3)
CORNETTI SALATI FARCITI (1,3,7,11)
VITELLO TONNATO (3,4,7,9,12)

PIATTI CALDI

PARMIGIANA DI MELANZANA (7)
LASAGNA POMODORO E MOZZARELLA (1,3,7)
CUSCUS CON VERDURE DI STAGIONE (1)
FRITTO DI VERDURE CROCCANTI (1,3)
POLPETTE DELLA TRADIZIONE (1,3,7)
POLLO ALLA CACCIATORA (9,12)
POLLO E PEPERONI (9,12)
PAELLA DI VERDURA (9)
VERDURE GRATINATE (1)
VERDURE ALLA GRIGLIA
VERDURE DI STAGIONE
ZUPPA / MINESTRA DI STAGIONE (1)
BACCALÀ POMODORO E OLIVE (4,12)

LIEVITATI SALATI

PIZZE E FOCACCE

PIZZA MARGHERITA (1,7)
PIZZA ROSSA (1,7)
FOCACCIA GENOVESE (1,7)
FOCACCIA PUGLIESE (1,7)

DOLCI

DOLCI E FRUTTA

CIAMBELLONE BICOLORE (1,3,7)
MUFFIN AL CIOCCOLATO (1,3,7)
TIRAMISÙ (1,3,7)
PROFITEROL (1,3,7)
WAFFLE FARCITI (1,3,7)
DONUT (1,3,7)
BOMBE ALLA CREMA (1,3,7)
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

IL BUFFET SI ARRICCHISCE DI ULTERIORI PROPOSTE
A DISCREZIONE DELLO CHEF.

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA.

ALLERGENI: 1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI
6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE
11. SESAMO - 12. SOLFITI - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

PLEASE INFORM THE WAITING STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

ALLERGENS: 1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS
6. SOYA - 7. MILK - 8. NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD
11. SESAME - 12. SULPHITES - 13. LUPINS - 14. MOLLUSCS