

BOCCONI

RISTORANTE

IL PRANZO DELLA DOMENICA



APERITIVI

Coupe de Ferrari Trento DOC

ou

Spritz Zero Margherita

ou

Verre de jus de fruits frais

Glass of Ferrari Trento DOC

or

Spritz Zero Margherita

or

Glass of fresh fruit juice

ANTIPASTI

Charcuteries Dierendonck et fromages par Van Tricht

Panzanella et salades de saison

Parmigiana di melanzane ou zucchini

Huîtres et poissons crus

Dierendonck cold cuts and cheeses by Van Tricht

Panzanella and seasonal salads

Parmigiana di melanzane or zucchini

Oysters and fish crudo

PRIMI

Risotto du Chef live cooking

Lasagne maison

Spaghetti al pomodoro

Chef's risotto prepared live

Homemade lasagna

Spaghetti al pomodoro

SECONDI

Poisson en croûte de sel - arrivage du jour

Viande au choix du chef

Salt-baked fish - catch of the day

Chef's choice-meat

CONTORNI

Légumes de saison

Pommes de terre rôties

Purée de pommes de terre

Seasonal vegetables

Crispy roasted potatoes

Potato purée

DOLCI & CAFFE

Sélection de desserts par Ducobu et desserts maison

Fruits de saison

Glaces maison

Chocolats Laurent Gerbaud

Sélection de thés et café

Dessert selection by Ducobu and homemade desserts

Seasonal fruit

Homemade ice creams

Laurent Gerbaud chocolates

Selection of teas and coffee

Adults: € 69,00 | Children: € 34,00

Every Sunday, from 12.30pm to 3pm at Ristorante BoCConi

Rue de l'Amigo 1, Brussels

 @HotelAmigobrussels

Reservations: Tel: 02 547 47 15

or email: ristorantebocconi@roccofortehotels.com

 @hotelamigobrussels