RODRIGO
DAL 1949

Colazione di Lavoro di Rodrigo
Rodrigo's Business Lunch

Selezione di un antipasto e di una seconda portata più dessert
Selection of one starter and one second course plus dessert

In alternativa
Alternatively

Selezione di una insalata più dessert
Selection of salad plus dessert

€ 30 per persona
€ 30 per person

Acqua e caffe inclusi
Water and coffee included

Da Lunedì a Venerdì fino alle 14.30
Monday to Friday until 2.30pm

Antipasti / *Starters*

Sardine alla griglia
Grilled sardines

Insalata di finocchio, arance e olive riviera
Raw fennel salad with orange and riviera olives

Verdure miste alla griglia con tomino o scamorza
Grilled mixed vegetables with tomino or scamorza cheese

Bresaola con rucola e Parmigiano Reggiano in scaglie
Bresaola with arugula and shaved parmesan

Carpaccio di polpo
Octopus carpaccio

Prosciutto di Parma e melone
Parma Prosciutto and canteloupe

RODRIGO

DAL 1949

Seconda Portata / *Second Course*

Tagliolini gamberi e zucchine
Tagliolini with shrimp and zucchini

Gnocchi alla sorrentina
Gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil

Garganelli prosciutto e piselli
Garganelli pasta prosciutto and peas

Sogliola alla griglia
Grilled sole

Cotoletta alla bolognese con patate ai sali
Schnitzel Bolognese style with potatoes

Tagliata di manzo ai ferri
Grilled beef tagliata

Le nostre insalate / *Our salads*

Insalata mista verde con prosciutto croccante,
uovo sodo e scaglie di parmigiano
Mixed greens salad with crunchy prosciutto,
hard-boiled egg and shaved parmesan

Insalata lattuga con gamberi e avocado
Lettuce with shrimp and avocado

Insalata Soncino con pomodorini e tonno scottato al sesamo
Soncino salad with cherry tomatoes and seared sesame crusted tuna

Caprese con pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala
Buffalo mozzarella with heirloom tomatoes

Insalata con tonno, fagioli e cipolla di Tropea
Green salad with tuna, beans and Tropea onions

Desserts

Gelato o sorbetto
Gelato or sorbet

Frutta di stagione (macedonia)
Mixed fruit salad