

Borrromeo

• E A T A L Y

Cucina Pugliese

Una settimana dedicati alla scoperta della tradizione culinaria della Puglia.
A week dedicated to the discovery of Apulia's traditional dishes.

Dal 25 Giugno al 1 Luglio / From June 25th to July 1st

Menu

Cozze piccanti alla tarantina gratinate e pan pugliese
Tarantina style spicy gratin mussels and Apulian bread

Bavette con vongole, cozze, taralli, zucchine e bottarga
Bavette pasta with clams, mussels, taralli, courgettes and bottarga

Maccheroni pugliesi con broccoli, pomodorini, olive ed acciughe
Apulian maccheroni with broccoli, cherry tomatoes, olives and anchovies

Seppie ripiene al forno con burrata e tartufo della Murgia
Baked stuffed cuttlefish with burrata and Murgia truffle

Bombette pugliesi (involtini di carne ripieni
di formaggio con patate alla crema)
Apulian buns (meat rolls stuffed with cheese and cream potatoes)

Tiramisu tarantino
Tarantina style tiramisu



Combinazione di due piatti a scelta, un bicchiere di vino regionale, acqua e caffè: 28€ a persona
Combination of two dishes of your choice, a glass of regional wine, water and coffee: 28€ per person
Valido a pranzo e a cena / *Valid for lunch and dinner*

Reservation:

business.mi@starhotels.it - T: 02 535451 - Via Privata Pietro Gaggia 3 – starhotels.com

STARHOTELS
PREMIUM

Business Palace
MILANO