

# 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](mailto:business.mi@starhotels.it) - T: 02 535451 - Via Privata Pietro Gaggia 3 – starhotels.com

STARHOTELS  
PREMIUM

Business Palace  
MILANO