

MENU... portami con te

Take away MENU



ANTIPASTI / STARTERS

Veli di prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone (1)

Veils of 24-month Parma ham with melon

Euro 12,00

Battuta di manzo* con polvere di olive e senape in grani (6,10)

Raw beef tartare with olives tapenade and grain mustard

Euro 12,00



Insalatina tiepida di edamame* con pompelmo rosa, mandorle tostate e spinacino croccante (6,8,10)

Warm edamame salad with pink grapefruit, toasted almonds and crunchy spinach

Euro 10,00

PRIMI / PASTA DISHES

Risotto all'Amarone della Valpolicella con Asiago e croccante di speck (7,9,12)

Risotto "Amarone of Valpolicella art" with Asiago cheese and crispy speck

Euro 13,00



Spaghetti qualità Vicidomini con pomodoro San Marzano* (1,7,9)

Spaghetti "Vicidomini" quality with San Marzano tomato sauce*

Euro 9,00

Ravioli ripieni di scampi* con aglio, all'olio, peperoncino e crema di pomodoro (1,2,3,4,7,9)

Ravioli stuffed of king prawns with garlic, with oil, chilli and tomato cream

Euro 14,00



DOLCI / DESSERTS

Tortino di Caprese* tiepido con gelato fiordilatte* e composta di lamponi (1,3,5,7,8)

Warm Caprese pie with milk ice-cream and raspberry compote

Euro 8,00

Carpaccio di frutta di stagione

Seasonal fruit cut

Euro 7,00

Selezione di gelati* (1,3,7,8)

Selection of ice-cream

SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di branzino* alla griglia con verdure grigliate (4,9)

Grilled sea bass fillet with grilled vegetables

Euro 21,00

Cheeseburger di manzo* con marmellata di cipolla e stick di patate (1,2,3,5,7,8,11)

Beef cheeseburger with onion jam and potato sticks

Euro 18,00

Filetto di manzo al forno* con belga brasata e demi-glace di manzo (9)

Baked fillet of beef with braised belgium endive salad and beef demi-glac

Euro 24,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Euro 6,00

Patate al forno

Baked potatoes

Euro 6,00

Insalata mista

Mixed salad

Euro 6,00

BEVANDE/ DRINKS

Acqua gassata o naturale minerale 0,50 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl
Euro 2,50

Acqua gassata o naturale minerale 0,75 cl

Still or sparkling mineral water 0,50 cl
Euro 3,00

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl

Ichnusa beer 33 cl
Euro 7,00

Birra Beck's 33 cl

Beck's beer 33 cl
Euro 6,00

Birra Budweiser 33 cl

Budweiser beer 33 cl
Euro 6,00

Liquori 5 cl

Liqueurs
Euro 7,00

Servizio, pane e coperto

Bread and cover charge
Euro 3,00

Vino al bicchiere, rosso o bianco

Red or white wine by the glass
Euro 6,00

Prosecco al calice

Prosecco by the glass
Euro 6,00

Caffè espresso

Espresso coffee
Euro 2,50

Caffè decaffeinato

Espresso decaffeinated coffee
Euro 2,50

Caffè Americano

American coffee
Euro 3,00

Grappe 4 cl

Eu de vie
Euro 8,00

*** Prodotto surgelato di qualità o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)**

High quality frozen product or frozen on site (by rapid temperature reduction process)

EX REG.CE 1169/2001 – INDICAZIONE ALLERGENI – AVVISO IMPORTANTE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG.CE 1169/2011 – ALLERGEN DIRECTORY – IMPORTANT NOTICE SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES/ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2
13. Lupin and products based on lupine
14. Mollusks and derivatives on mollusks

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are prepared, so there may be traces of the allergens in any dish.