

***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)**

MENU'

Servizio, pane, coperto per persona
Bread and cover charge per person
Euro 3,00

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di salmone leggermente marinata* con cetrioli ,capperi e composta di mandorla al miele (4,6,8,9,10)
Marinaded salmon* tartare with cucumbers, capers and almond honey compot
Euro 14,00

Veli di prosciutto crudo di Parma Bedogni 24 mesi con giardiniera di verdure (9,12)
Veils of 24-month Bedogni Parma ham with mixed pickled vegetables
Euro 16,00

Battuta di manzo* con capperi, cetriolini, citronette alla senape e polvere d'ostrica (1,2,4,6,10,14)
Beef+ tartare with capers, gurkins, mustard citronette and oysters dust
Euro 16,00

Gâteau di patate vegetariano con ragù di porcini* e polvere di liquirizia (7,8)
Vegetarian potatoes gâteau with ceps+ ragout and licorice dust
Euro 12,00



Crema di pomodoro* tiepida con briciole di feta, scaglie di pane croccante e basilico (1,7,9)
Warm tomato* cream, with feta crumbs, flakes of crunchy bread and basilicum
Euro 12,00



PRIMI / PASTA DISHES

Risotto all'Amarone della Valpolicella con fonduta di Monte Veronese (1,3,6,7,9,12)
Risotto “Amarone of Valpolicella art” with fondue of Monte Veronese cheese
Euro 16,00

Passatelli emiliani* in brodo di gallina (1,3,4,6,7,9)
Traditional emilian region Passatelli* in chicken consommè
Euro 13,00

Busiate trapanesi con calamaretti*, pomodoro fresco e pane croccante (1,2,3,4,6,7,9)
Traditional trapanese Busiate pasta with baby squids*, fresh tomatoes and bread cruble
Euro 14,00

Ravioli ripieni di patate* con sautè di porcini e briciole di pecorino (1,3,4,6,7,9)
Potatoes stuffed ravioli* with ceps and Pecorino cheese shavings
Euro 14,00



Rigatoni* all'uovo con salsa cacio e pepe (1,3,4,6,7,9)
Cacio cheese and pepper sauce fresh rigatoni*
Euro 14,00



Spaghetti con pomodoro* San Marzano (1,3,7,9)
Spaghetti with San Marzano tomato* sauce
Euro 10,00



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,

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

SECONDI / MAIN COURSES

Galletto* alla piastra con zucchine alla griglia marinate e dressing al curry e mango (3,6,7,9,10,)
Roasted cockerel* with grilled courgettes, curry and mango dressing
Euro 18,00

Filetto di manzo*al burro chiarificato con crauti brasati in agrodolce e demi-glacé (1,7,9,12)
Beef fillet* with braised cabbage and demi-glacé
Euro 26,00

Cheeseburger di manzo* con bacon croccante, Asiago e salsa tartara con patate fritte (1,2,3,4,5,6,7,9,11,13,14)
Beef cheeseburger* with crispy bacon, Asiago cheese and tartar sauce with fried potatoes
Euro 18,00

Trancio di salmone* al forno con bietoline ripassate in padella AoP e vellutata di pesce (1,2,4,8,9,11,12,14)
Salmon fillet* with spicy sauteed beets leaves and fish veloutée
Euro 22,00

Filetto di branzino arrostito*, indivia belga stufata in casseruola e fumetto di pesce (1,2,4,8,9,11,14)
Roasted seabass fillet* with braised endive and fish sauce
Euro 25,00

Melanzana alla griglia e insalata di rucola, semi di lino e dressing al miele(8,9)
Grilled aubergine with rocket salad, flax seeds and honey dressing
Euro 16,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Euro 8,00



Patate al forno
Baked potatoes
Euro 8,00



Insalata mista
Mixed salad
Euro 6,00



Insalata di pomodorini
Cherry tomatoes salad
Euro 6,00



DOLCI / DESSERTS

Selezione di gelati* (1,3,5,6,7,8)
Selection of ice cream*
Euro 7,00



Jelly cake all'arancia *, composta di limone e pralinato di mandorle (8)
Orange jelly cake*, lemon compote and almond praline
Euro 9,00



Mousse al cioccolato bianco con biscotto red velvet *, amarene e scaglie di cioccolato fondente (1,3,5,6,7,8)
White chocolate mousse and red velvet biscuit*, black cherries and dark chocolate shavings
Euro 9,00



Spuma di mascarpone con biscotto charlotte, salsa caffè e terra di cacao (1,3,5,6,7,8)
Mascarpone cheese mousse with Charlotte biscuit, coffee custard and chocolate crumble
Euro 9,00



Carpaccio di frutta di stagione
Seasonal fruit carpaccio
Euro 7,00



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 0,75 cl
Euro 3,00

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl
Ichnusa beer 33 cl
Euro 7,00

Birra Beck's/Budweiser 33 cl
Beck's/Budweiser beer 33 cl
Euro 6,00

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/decaffeinato
Espresso coffee/decaffeinated coffee
Euro 2,50

Caffè Americano
American coffee
Euro 3,00

Liquori 5 cl
Liqueurs 5 cl
Euro 7,00

Grappe 4 cl
Eau de vie 4 cl
Euro 8,00