

***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.

**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.

MENU'

Servizio, pane, coperto per persona

Bread and cover charge per person

Euro 3,00

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di tonno leggermente marinata* con cetrioli, capperi, sesamo tostato, purea di mango (4,6,8,9,10)

Marinated tuna* tartare with cucumbers, capers, toasted sesam seeds and mango purea

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

Burratina affumicata con pomodoro candito, zest di arance e cipolla rossa in agrodolce (7,8,9,12)

Smoked burrata cheese with caramelized tomatoes, orange zest and sweet and sour red onion

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 basil

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

Linguine proteiche* ai legumi al pesto alla Genovese (1,3,4,6,7,9)

High-protein legume linguine* with basil pesto

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

Cappellacci ripieni di mascarpone* al ragù di asparagi e scaglie di pecorino (1,3,4,6,7,9)

Cappellacci filled with mascarpone served with asparagus ragout and pecorino shavings

Euro 16,00



Tortellini di Valeggio con pisellini novelli, fonduta di grana* e polvere di prosciutto* (1,3,4,6,7,9)

Valeggio tortellini with baby peas, Grana fondue and crispy ham powder*

Euro 16,00

Spaghetti con pomodoro* San Marzano (1,3,7,9)

Spaghetti with San Marzano tomato* sauce

Euro 11,00



SECONDI / MAIN COURSES

Galletto* alla piastra con zucchine alla griglia marinate e dressing all'harissa (3,6,7,9,10,)

Roasted baby chicken* with grilled courgettes and harissa dressing
Euro 20,00

Filetto di manzo*al burro chiarificato con schiacciata di patate e demi-glacé (1,7,9,12)

Beef fillet* with potatoes gateau and demi-glacé
Euro 27,00

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 19,00

Trancio di merluzzo* in soffice cottura con caponata di melanzane (1,2,4,8,9,11,12,14)

Slow-cooked cod loin with eggplant caponata
Euro 24,00

Filetto di branzino arrostito* con fave brasate al finocchietto selvatico (1,2,4,8,9,11,14)

Roasted seabass fillet* with braised broad and wild fennel
Euro 25,00

Carote alla griglia, insalata di spinacino novello e fondo vegano (8,9)

Grilled carrots with fresh spinach and vegan dressing
Euro 16,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Euro 8,00



Patate al forno

Oven backed 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 alla pesca bianca e purea di guayaba* (8)

White peach jelly cake and guava purea
Euro 9,00



Mousse al pistacchio con biscotto al cacao* e crumble di pistacchio (1,3,5,6,7,8)

Pistachio mousse with coca biscuit and pistachio crumble
Euro 9,00



Semifreddo al limone* con perle di zenzero candito (1,3,5,6,7,8)

Lemon "semifreddo" with candied ginger
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

Eu de vie 4 cl
Euro 8,00