

**\*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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>
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 marinato con cetrioli all'agro, capperi e polvere di porcini (1,4,6,10)**

Lightly marinated tuna\* tartare with sour cucumbers, capers and porcini mushroom powder

Euro 14,00

### **Veli di prosciutto crudo di Parma Bedogni 24 mesi con mostarda di pesca nettarina e aceto balsamico (9,10,12)**

Veils of 24-month Bedogni Parma ham with nectarine mustard and balsamic vinegar

Euro 16,00

### **Battuta di manzo\* con perle di fava di cacao e composta di mirtillo rosso disidratato (1,6,10)**

Raw beef\* tartare with cocoa bean pearls and dehydrated cranberry compote

Euro 15,00

### **Vellutata di piselli\* novelli con purea di pesca bianca, polvere d'ostrica e pane tostato (1,2,3,4,6,7,9)**

New pea\* cream soup with white peach puree, oyster powder and toasted breadcrumbs

Euro 13,00

### **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

### **Tortelli ripieni di carciofi con ragù di seppia\* e rosmarino abbrustolito (1,2,3,4,6,7,9)**

Stuffed pasta with artichokes with cuttlefish\* ragù and crispy rosemary

Euro 14,00

### **Busiate trapanesi con calamaretti\*, pomodoro fresco e pane croccante (1,2,3,4,6,7,9)**

Trapani spiral pasta with squid\*, fresh tomato and crunchy bread

Euro 14,00

### **Panciotti\* ripieni di mascarpone con salsa di asparagi (1,3,6,7,9)**

Panciotti\* stuffed pasta with mascarpone and asparagus sauce

Euro 15,00



### **Gnocchi di patate con ragù bianco di vitellina\* e frammenti di formaggio del Garda (1,3,6,7,9)**

Potato gnocchi with white veal\* ragù and fragments of Garda cheese

Euro 13,00

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

Spaghetti with San Marzano tomato\* sauce

Euro 10,00



## SECONDI / MAIN COURSES

**Lombata di maialino\* cotta a bassa temperatura con schiacciata di mela al forno e jus d'arrosto (9)**  
Low temperature cooking pork\* loin with apple puree and roast jus  
Euro 24,00

**Filetto di manzo\* con tortino (rosti) di patate e demi-glacé (1,9)**  
Beef fillet\* with potato pie (rosti) 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)**  
Beef cheeseburger\* with crispy bacon, Asiago cheese and tartar sauce with fried potatoes  
Euro 18,00

**Filetto di trota\* salmonata arrosto, guazzetto di asparagi e polvere di olive (2,4,6,9)**  
Roasted salmon trout\* fillet, asparagus stew and olive powder  
Euro 24,00

**Filetto di branzino arrostito con cuore di finocchio brasato, aglio e prezzemolo (1,2,4,8,9,11,14)**  
Roasted sea bass fillet with braised fennel heart, garlic and parsley  
Euro 24,00

**Sedano rapa alla griglia con insalata di rucola, semi tostati e citronette al miele (8,9)**  
Grilled celeriac with rocket salad, toasted seeds and honey citronette  
Euro 16,00



## CONTORNI / SIDE DISHES

**Carpaccio di finocchio, cuore di arancia e dressing alla melassa (1,6,10)**  
Fennel carpaccio, orange heart and molasses dressing  
Euro 7,00



**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)**  
Ice cream\* Selection  
Euro 7,00



**Jelly cake\* al cocco, crumble di pistacchio e purea di mango (8)**  
Coconut jelly cake\*, pistachio crumble and mango puree  
Euro 9,00



**Mousse al formaggio di capra con base di biscotto\* croccante e composta di limone (1,3,5,6,7,8)**  
Goat cheese mousse with a crunchy biscuit\* base and lemon compote  
Euro 9,00



**Bigè\* ripieno con spuma al mascarpone e caramello alle arachidi (1,3,5,6,7,8)**  
Cream puff filled with mascarpone foam with peanut caramel  
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

**Caffè espresso/decaffeinato**  
Espresso coffee/decaffeinated coffee  
Euro 2,50

**Acqua gassata o naturale minerale 0,75 cl**  
Still or sparkling mineral water 0,75 cl  
Euro 3,00

**Caffè Americano**  
American coffee  
Euro 3,00

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

**Liquori 5 cl**  
Liqueurs 5 cl  
Euro 7,00

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

**Grappe 4 cl**  
Eu de vie 4 cl  
Euro 8,00

**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