

***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 tonno* leggermente marinata con cetrioli, capperi, sesamo tostato, purea di mango (4,6,9,10)
Marinated tuna* tartare with cucumbers, capers, sesame seeds and mango purée
Euro 14,00

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

Battuta di manzo* con capperi, cetriolini, citronette alla senape e polvere d'ostrica (2,4,6,10,14)
Beef tartare* with capers, gherkins, mustard lemon vinaigrette and oyster powder
Euro 16,00

Sformatino di zucca violina con formaggio Asiago e ragù di funghi porcini* (1,3,7,9)
Butternut squash flan with Asiago cheese and porcini mushroom ragù
Euro 12,00

Crema di pomodoro tiepida con briciole di feta, scaglie di pane croccante e basilico (1,7,9)
Warm tomato soup with feta cheese, croutons and basil leaf
Euro 12,00

PRIMI PIATTI / 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 con composta di melanzane* e bottarga di muggine (1,2,3,4,6,7,9)
High-protein legume linguine* with eggplant compote and Mullet roe "bottarga"
Euro 14,00

Tagliatelle al farro con ragù di seppia* (1,2,3,4,6,7,9,14)
Spelt tagliatelle with cuttlefish* ragù
Euro 14,00

Casoncelli bergamaschi con ragù di funghi porcini* e scaglie di Monte Veronese (1,3,4,6,7,9)
Bergamo-style casoncelli with porcini mushroom ragù and Monte Veronese flakes
Euro 16,00

Tortellini di Valeggio in brodo di gallina* (1,2,3,4,6,7,9)
Valeggio-style tortellini* in chicken broth
Euro 16,00

Spaghetti* con salsa di pomodoro San Marzano (1,3,7,9)
Spaghetti* with San Marzano tomato sauce
Euro 11,00

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 trifolate e dressing alla senape (3,6,7,9,10,)**
Roasted baby chicken* with sautéed zucchini served with mustard 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, formaggio Asiago e salsa tartara servito con patate fritte (1,3,5,6,7,9,11,13)**
Beef cheeseburger* with crispy bacon, Asiago cheese and tartar sauce with fried potatoes
Euro 19,00
- Trancio di salmone* al forno con cavolo viola brasato in salsa agrodolce (1,2,4,8,9,11,12,14)**
Oven-baked Salmon* fillet with braised red cabbage in sweet and sour sauce
Euro 24,00
- Filetto di branzino arrosto* con fave brasate al finocchietto selvatico (4,8,9,11)**
Roasted seabass fillet* with braised broad beans 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 roasted 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)**
3 palline a scelta tra: Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Fragola
Ice cream selection*
3 scoops of your choice from Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Strawberry
Euro 7,00
- Jelly cake con pura essenza di limone (8)**
Lemon jelly cake with pure lemon essence
Euro 8,00
- 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
- Torta caprese con composta di lamponi (1,3,5,6,7,8)**
Caprese cake with raspberry compote
Euro 9,00
- Carpaccio di frutta di stagione**
Seasonal fruit carpaccio
Euro 7,00



BEVANDE/ DRINKS

Acqua gassata / naturale 0,75 cl Still / Sparkling water 0,75 cl	Euro 3,00	Bibite in bottiglia – Soft drinks	
Birra alla spina - Draught beer		Coca Cola 33cl	Euro 4,00
		Coca Cola Zero 33 cl	Euro 4,00
		Fanta 33 cl	Euro 4,00
Forst piccola – small	Euro 5,00	Lemon soda 20 cl	Euro 4,00
Forst media – medium	Euro 7,00	Sprite 33cl	Euro 4,00
Weihenstephaner piccola – small	Euro 6,00	Tea freddo limone/pesca 33cl	Euro 4,00
Weihenstephaner media – medium	Euro 8,00	Lemon/peach Iced tea	
Birra in bottiglia – Bottled beers 33 cl		Succhi di frutta 20 cl	Euro 4,00
		Fruit juices	
Ichnusa non filtrata	Euro 7,00	Aperitivi - Aperitif	
Beck's	Euro 6,00		
Budweiser	Euro 6,00	Aperol Spritz	Euro 9,50
Corona	Euro 6,00	Campari Spritz	Euro 10,50
Peroni Nastro Azzurro	Euro 6,00	Select Spritz	Euro 9,50
Birra analcolica -Alcohol free beer	Euro 6,00	Hugo	Euro 9,50
Vino al bicchiere - Wine by the glass		Caffetteria - Coffee	
Rosso / Bianco / Rosè /Prosecco	Euro 6,00	Caffè espresso/decaffeinato	Euro 2,50
Red / White / Rosè / Sparkling		Caffè Americano	Euro 3,00