



Menù Aperitivo

18:00 – 20:00

Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
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 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati

Un calice di bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Col de Mez	Veneto	€ 4,80
Franciacorta DOCG brut Mosnel	Lombardia	€ 8,00
Trento DOC brut Perlè '15 Ferrari	Trento	€ 8,00
Champagne AOC brut Intuition Legras & Haas	Francia	€ 12,00
Champagne AOC brut nature Clandestin cuvée les Semblables	Francia	€ 15,00

Vini bianchi al bicchiere

Sicilia Menfi DOC Grillo Terebinto '18 Planeta	Sicilia	€ 6,00
Bianco Veronese IGT Massifitti '16 Suavia	Veneto	€ 7,00
Alto Adige DOC Gewurztraminer '19 Cantina Terlano	Alto Adige	€ 7,00
Verdicchio dei C. di Jesi Classico Sup. DOC Macrina '18 Garofoli	Marche	€ 5,00
Bianco IGT Passerina Pas '14 Abbazia di Propezzano	Abruzzo	€ 6,50
Collio DOC Pinot Bianco Talis '15 Venica	Friuli	€ 8,00
Vino Bianco Follia '16 Piana dei Castelli	Lazio	€ 7,00
Valle d'Aosta DOC Petite Arvine '19 Les Cretes	Valle d'Aosta	€ 7,00
Borgogna Bianco AOC En Rimont '16 Julien Guillot	Borgogna	€ 10,00

Vini rossi e rosati al bicchiere

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore '16 Tommasi	Veneto	€ 7,00
Chianti Classico DOCG Peppoli '17 Marchesi Antinori	Toscana	€ 6,50
Langhe DOC Nebbiolo Perbacco '17 Perbacco	Piemonte	€ 7,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Dionysus '17 Tenuta d'Antona	Abruzzo	€ 6,00
Terre Siciliane Rosso IGT SP 68 '18 Arianna Occhipinti	Sicilia	€ 7,00
Conero DOCG Riserva Grosso Agontano '15 Garofoli	Marche	€ 8,00
Rosso Montefalco DOC '17 Arnaldo Caprai	Umbria	€ 6,00
Borgogna AOC Pinot Noir '16 David Duband	Borgogna	€ 10,00
Borgogna AOC Rosè Cuvée Les Champs '16 Domaine Berlancourt	Borgogna	€ 10,00

Dal bistrot

Mini burger	€ 4,00
Prosciutto di Norcia (piccolo / grande)	€ 7,00 / € 14,00
Prosciutto di Sauris affumicato (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Prosciutto San Daniele (piccolo / grande)	€ 9,00 / € 18,00
Pata Negra La Paleta (piccolo / grande)	€ 10,00 / € 20,00
Selezione di Prosciutti (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Selezione di Salumi (piccolo / grande)	€ 8,00 / € 16,00
Selezione di formaggi (3 pezzi / 6 pezzi)	€ 6,00 / € 12,00
Tartara di manzo tradizionale (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartare di manzo allo zenzero (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00
Tartara di tonno (*) alla catalana (80 gr / 160 gr)	€ 8,00 / € 16,00

(*) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3

Le nostre focacce

Prosciutto di Norcia	€ 5,00
Prosciutto e bufala	€ 5,00
Mortadella	€ 5,00
Culatello, rucola e parmigiano	€ 6,00
Burrata e alici del Cantabrico	€ 8,00

I fritti dello Chef

Supplì classico (2 pezzi)	€ 5,00
Supplì cacio e pepe (2 pezzi)	€ 5,00
Supplì aglio e olio (2 pezzi)	€ 5,00
Fiori di zucca (2 pezzi)	€ 5,00
Crocchette di patate affumicate (2 pezzi)	€ 5,00