

Non puoi pensare bene, amare bene, dormire bene, se non hai mangiato bene Virginia Wolf



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

#### ALLEGATO 11

- 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;
  - 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, cioé mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (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



### Per iniziare

Carciofo ripieno di baccala' mantecato, acciughe e pecorino 47 € 15,00

Polpette di coda alla vaccinara su fonduta di pecorino e sedano 1-7-9
€ 14,00

Royale d'oca affumicata, crema di castagne, foie gras e verza 8 € 17,00

Polpo croccante, ceci, carote, paprika dolce e amaranto ₄(\*) € 16,00

Tartare di salmone, puntarelle, rapa rossa e agrumi ₄ € 15,00

#### La bufala

Mozzarella di Bufala 250g € 10,00 7

con alici del Cantabrico € 18,00 4-7

con prosciutto di Sauris € 16,00 7

con pomodorini De Carlo € 14,00 7

<sup>(\*)</sup> PRODOTTI SURGELATI — I PIATTI CONTRASSEGNATI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(\*\*) 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 - PIATTI CONTRASSEGNATI CON (\*\*)



## I primi

Tagliatelle al ragu' di coniglio in bianco 1-7 € 15,00

Risotto alla rapa rossa, blu del Monviso e tartufo nero 7 € 17,00

Tortello ripieno di genovese, fonduta di parmigiano e tartufo nero 1-7
€ 16,00

Fusilloro cacio e pepe, carciofi e menta ¹-7
€ 15,00

Gnocchi di castagne, crumble al parmigiano, speck d'anatra e mirtilli ¹-7-8 € 16,00

#### I secondi

Guancia di manzo brasata al porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa 7-8

€ 23,00

Petto di anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi 7

€ 24,00

Maialino, patate schiacciate alle erbe, cicoria, finferli e melograno

€ 23,00

Baccala' Morro, castagne, cipolle rosse e spinaci 4-8 (\*)

€ 24,00

<sup>(\*)</sup> PRODOTTI SURGELATI — I PIATTI CONTRASSEGNATI CON (\*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(\*\*) 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 - PIATTI CONTRASSEGNATI CON (\*\*)



## Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad 1-3

€ 12,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato 4

€ 14,00

#### Contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00



#### I salumi

Fiocco di Culatello (Parma)

€ 16,00

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Prosciutto San Daniele (Friuli)

€ 18,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

# Le nostre selezioni di formaggi

Selezione formaggi mista Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi mista Francesi (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi Italia VS Francia (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi erborinati Italiani e dal Mondo (4 tipologie)

€ 18,00



## I dolci

Tiramisù espresso 1-3-7

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema 1-7-8

€ 8,00

Ricotta e visciole 7

€8,00

Sfera ripiena di Mont blanc 7-8

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa ai frutti rossi 1-3-7

€ 8,00

## La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Pane

€ 3,00

Acqua

€ 2,00

