

# Il Menù

Pranzo 12:30 – 15:00

Cena 19:30 – 22:00

Aprile 2021

## 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 SO<sub>2</sub>.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati

## *Per Iniziare*

Battuta di gamberi, agretti, passion fruit e maionese alla bottarga 2-3(\*\*)

€ 18,00

Carpaccio di petto d'anatra, pan brioche, foie gras e ciliegie 1

€ 18,00

Polpette di ossobuco con salsa allo zafferano 1-7

€ 15,00

Uovo soufflé, asparagi, fonduta di parmigiano e tartufo nero 3-7

€ 15,00

Polpo scottato, ceci, carote, paprika dolce e amaranto 4

€ 15,00

## *La Bufala*

Mozzarella di bufala 250gr 7

€ 12,00

Mozzarella di bufala 250gr con alici del Cantabrico 3-7

€ 18,00

Mozzarella di bufala 250gr con il prosciutto San Daniele 7

€ 16,00

Mozzarella di bufala 250gr con i pomodorino De Carlo 7

€ 14,00

(\*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI 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 CONTRASSEGNA TI CON (\*)

## *Il Prosciutto*

Prosciutto Pata Negra Paleta - Spagna

€ 20,00

Prosciutto San Daniele - Friuli

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi - Umbria

€ 14,00

## *Le Selezioni*

La selezione di Prosciutti

€ 20,00

La selezione di Salumi

€ 16,00

La selezione di formaggi 7

€ 16,00

## *Le nostre Tartare*

Tartara di manzo tradizionale (160g) <sup>10</sup>

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero (160gr) <sup>10</sup>

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana (160gr) <sup>4</sup> (\*\*)

€ 20,00

## *I Primi*

Tortello ripieno di carciofi alla romana, animelle, foie gras e parmigiano <sup>1-7</sup>

€ 16,00

Fregola sarda aglio, olio e peperoncino, vongole veraci e bergamotto <sup>1-14</sup>

€ 15,00

Risotto melanzane affumicate, carpaccio di gamberi, basilico e pistacchio <sup>2-8(\*\*)</sup>

€ 17,00

Spaghettoni cacio e pepe con le fave <sup>1-7</sup>

€ 13,00

(\*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI 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 CONTRASSEGNA TI CON (\*\*)

## *1 primi della tradizione*

Tonnarelli Cacio e Pepe <sup>1-7</sup>

€ 12,00

Rigatoni alla Gricia <sup>1-7</sup>

€ 12,00

Rigatoni all'Amatriciana <sup>1-7</sup>

€ 12,00

Spaghettoni alla Carbonara <sup>1-3-7</sup>

€ 12,00

Spaghettoni pomodoro e basilico <sup>1-7</sup>

€ 12,00

## *1 secondi*

Petto d'anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi

€ 23,00

Carrè di maialino, patate alle erbe, cicoria ripassata e pompelmo

€ 22,00

Baccalà Morro al sesamo con la vignarola <sup>4-11</sup>

€ 23,00

Filetto di manzo, patate al sale e salsa bernese <sup>3-7</sup>

€ 23,00

Costata di manzo Prussiana, patate al sale e salsa bernese <sup>3-7</sup>

€ 32,00

## *Le insalate*

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad <sup>1-3</sup>

€ 12,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato <sup>4</sup>

€ 14,00

## *I contorni*

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

## *1 dolci*

Tiramisù espresso <sup>1-3-7</sup>

€ 8,00

Biscotti fatti in casa con zabaione <sup>1-3-7-8</sup>

€8,00

Pasticcio di mele con gelato alla crema <sup>1-3-7-8</sup>

€ 8,00

Babà con gelato al limoncello <sup>1-3-7</sup>

€8,00

Tartelletta al limone con meringa bruciata <sup>1-3-7</sup>

€8,00

## *La frutta*

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Cestino di Pane

€ 3,00

Acqua

€ 2,00

# Vini al bicchiere

## Bollicine

|   |           |         |
|---|-----------|---------|
| Prosecco di Valdobbiadene Col de Mez Soligo | Veneto    | € 6,00  |
| Franciacorta Mosnel Brut                    | Lombardia | € 8,00  |
| Champagne AOC Billecart Salmon Brut         | Francia   | € 12,00 |

## Vini bianchi

|  |            |         |
|--|------------|---------|
| Alto Adige DOC Sylvaner '19 Abbazia di Novacella   | Alto Adige | € 6,00  |
| Etna Bianco DOC Le Sabbie dell'Etna '19 Firriato   | Sicilia    | € 6,00  |
| Lugana DOC I Frati '20 Cà dei Frati                | Lombardia  | € 6,00  |
| Verdicchio di Jesi Classico DOC '19 Vicari         | Marche     | € 5,00  |
| Bourgogna Bianco AOC Les Equinces '17 Berlangcourt | Francia    | € 10,00 |

## Vini rossi

|   |          |        |
|---|----------|--------|
| Rosso IGT Vermentino Nero '19 Terenzuola      | Toscana  | € 7,00 |
| Bolgheri Rosso DOC '19 Collemassari           | Toscana  | € 7,00 |
| Langhe DOC Nebbiolo Perbacco '18 Vietti       | Piemonte | € 7,00 |
| Primitivo di Manduria DOC Talò '19 S. Marzano | Puglia   | € 6,00 |
| Cotes du Rhone AOC '18 Delas                  | Francia  | € 9,00 |

## Vini da dessert

|                        |          |        |
|------------------------|----------|--------|
| Barolo Chinato         | Piemonte | € 8,00 |
| Muffato della Sala     | Umbria   | € 8,00 |
| Passito di Pantelleria | Sicilia  | € 8,00 |

## Birre e Soft Drink

|                                       |  |        |
|---------------------------------------|--|--------|
| Menabrea cl.33                        |  | € 4,00 |
| Baladin cl.33                         |  | € 6,00 |
| Coca Cola cl.33                       |  | € 4,00 |
| Succo d'albicocca DiFrutta Bio cl.20  |  | € 4,00 |
| Succo d'ananas DiFrutta Bio cl.20     |  | € 4,00 |
| Succo di melograno DiFrutta Bio cl.20 |  | € 4,00 |
| Fever-Tree Tonica                     |  | € 4,00 |