

(\*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

*Based on local market availability some of the products might have been frozen.*

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta.

*According to the new regulation reg ce 1169/ 11 guests with food intolerances or allergies are kindly requested to inform us.*

*Our staff is ready to give you all the answers you need.*

## **ALLERGENI**

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

## **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 SO2
13. LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPINE
14. MOLLUSCS AND DERIVATIVES ON MOLLUSCS

## **ANTIPASTI | STARTERS**

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRATA CAMPANA E SPINACINO (4/7)** € 10  
CANTABRIAN ANCHOVIES SERVED WITH BURRATA MOZZARELLA CHEESE AND SPINACH SALAD

**COMPOSIZIONE DI SALUMI DOP ACCOMPAGNATI DA COMPOSTA DI MELE E PEPERONCINO** € 12  
ASSORTED COLD CUTS WITH APPLE COMPOTE AND CHILI PEPPER

**BACCALÀ MANTECATO CON INSALATINA DI PATATE, YOGURT ED ERBA CIPOLLINA (4/5/7)** € 10  
SALT COD CREAMED SERVED WITH POTATO SALAD, YOGURT, AND CHIVES

**PICCOLA PARMIGIANA DI MELANZANE CON OLIO AL BASILICO (5/7)** € 10  
EGGPLANT PARMIGIANA WITH BASIL OIL

**CARPACCIO DI MANZO CON CRUDITÉS DI VERDURE CROCCANTI (9)** € 12  
BEEF CARPACCIO WITH CRUNCHY VEGETABLE CRUDITÉS

## **PRIMI PIATTI | FIRST COURSES**

**SPAGHETTONE "MANCINI" CACIO ROMANO E PEPE NERO TOSTATO (1/7)** € 10  
'MANCINI' SPAGHETTI WITH PECORINO ROMANO CHEESE AND PEPPER

**RAVIOLI CON BURRATA E CATALOGNA (1/3/7)** € 12  
RAVIOLI WITH BURRATA MOZZARELLA CHEESE AND CHICORY

**RISOTTO CON ZUCCA, SCAMPI, PECORINO E BASILICO (4/7/9/12)** € 14  
PUMPKIN RISOTTO WITH PRAWNS, PECORINO ROMANO CHEESE AND BASIL

**PAPPARDELLE DI ROSSI D'UOVO FATTE A MANO ALLE VERDURE FRESCHE (1/3/9)** € 12  
HOMEMADE PAPPARDELLE WITH SEASONAL VEGETABLES

**PENNETTE AL PESTO DI BASILICO ED OLIVE TAGGIASCHE (1)** € 10  
BASIL PESTO PASTA WITH TAGGIASCA OLIVES

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

\*I nostri secondi piatti sono accompagnati con un contorno di patate e verdura di stagione

\* *Our main dishes are served with potatoes and seasonal vegetables side dishes.*

**TAGLIATA DI SORANA ALLE ERBETTE DEL NOSTRO ORTO (1/9/12)** € 22  
HERBS 'SORANA' BEEF SLICED STEAK

**FILETTO DI ROMBO CHIODATO CON PANE AROMATICO E MANDORLE (1/4/8)** € 20  
BREADED TURBOT FILLETS WITH ALMONDS

**GAMBERI AL CURRY VERDE DI BANGKOK E LATTE DI COCCO (2/7/9)** € 22  
BANGKOK GREEN CURRY & COCONUT MILK PRAWNS

**COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA** € 18  
GRILLED LAMB CHOPS

**GUANCIA DI VITELLINA BRASATA (1/9/12)** € 18  
BRAISED VEAL CHEEKS

**TARTARE DI MANZO CON CROSTINI (1/10)** € 20  
STEAK TARTAR SERVED WITH TOASTED BREAD

## CONTORNI | SIDE DISHES

**GIARDINIERA DELLA CASA (5-9-11)** € 5  
GIARDINIERA (ITALIAN PICKLED VEGETABLES)

**PATATE AL FORNO O FRITTE (1- 5-11, \*) / VERDURE ALLA GRIGLIA** € 5  
ROASTED POTATOES OR FRENCH FRIES / GRILLED VEGETABLE

**PANACHÉ DI VERDURE AL VAPORE/ RIPASSATE IN PADELLA** € 5  
STEAMED VEGETABLES PANACHÉ OR SAUTÉE VEGETABLES

**INSALATA MISTA** € 5  
FRESH SEASONAL SALAD

## DOLCI | DESSERTS

**CHEESE CAKE CLASSICO AI FRUTTI DI BOSCO (1/7)** € 6  
CLASSIC CHEESE CAKE WITH WILD BERRIES

**SEMIFREDDO AL CROCCANTINO SU CIALDA (1/3/7/8)** € 6  
SEMIFREDDO WITH MIX OF CARAMEL ALMONDS, WALNUTS AND PINE NUTS SERVED ON WAFER

**'TIMBALLINO' DI TIRAMISÙ AL FONDENTE (1/3/7)** € 6  
TIRAMISU TIMBALE WITH DARK CHOCOLATE

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE (16 MINUTI ATTESA) (1/3/7)** € 6  
MELTING HEART CHOCOLATE CAKE (16 MINUTES WAITING TIME)

**TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA** € 6  
SLICED FRESH FRUITS

COPERTO € 2,00 - COVER CHARGE € 2,00



VEGETARIANO | VEGETARIAN



LOCALE | LOCAL DISH



VEGANO | VEGAN