

(*) 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 PRODOTTO POTETE TROVARE L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI, IN BASE ALLA SEGUENTE CORRISPONDENZA NUMERICA.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/L IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ALLERGENS

NEXT TO THE NAME OF EACH ITEM, YOU WILL FIND WHICH ALLERGENS ARE CONTAINED, ACCORDING TO THE FOLLOWING NUMERICAL CORRESPONDENCE.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN LIKE WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT AND DERIVATES
2. CRUSTACEANS AND DERIVATES
3. EGGS AND DERIVATES
4. FISH AND DERIVATES
5. PEANUTS AND DERIVATES
6. SOYBEANS AND DERIVATES
7. MILK AND DERIVATES (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS AS ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS AND DERIVATES
9. CELERY AND DERIVATES 10. MUSTARD AND DERIVATES
11. SESAME SEEDS AND DERIVATES
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG
13. LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPINE
14. MOLLUSCS AND DERIVATES ON MOLLUSCS

REV. 05.06.2019

ANTIPASTI | STARTERS

PARMIGIANA DI ZUCCA E PORCINI CON CREMA DI MONTE VERONESE 5/7/8/1 € 10
PUMKIN AND "PORCINI" MUSHROOMS "PARMIGIANA"
WITH MELTED "MONTE VERONESE" CHEESE

TARTARE DI TONNO SU MISTICANZA, FIORI DI CAPPERO E ACETO DOLCE 4/1 € 14
TUNA TARTARE ON SALAD, CAPERS FLOWERS AND SWEET VINEGAR

COMPOSIZIONE DI FORMAGGI E COMPOSTE DI FRUTTA 7/1 € 12
CHEESE SELECTION WITH FRUIT COMPOTE

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRATA CAMPANA E SPINACINE 4/ 7/1 € 10
CANTABRIAN SEA ANCHOVIES WITH "BURRATA" CHEESE AND SPINACH

TARTARE DI SORANA CON CROSTINI DI PANE 1/10 € 12
SOARANA'S TARTARE (BEEF) WITH TOASTED BREAD

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

BIGOLI CASERECCI AL RAGÙ D'ANATRA 12/1/9/3 € 10
HOME MADE "BIGOLI" PASTA WITH DUCK RAGÙ

RISOTTO CON CAPPESANTE E ZUCCHINE 12/9/4/2 € 14
RISOTTO WITH SCALLOP AND ZUCCHINI

PAPPARDELLE DI ROSSI D'UOVO FATTI A MANO CON PORCINI FRESCHI E PREZZEMOLO € 14
HOMEMADE "PAPPARDELLE" PASTA WITH "PORCINI" MUSHROOMS AND PARSLEY

PENNETTE AL TONNO PESCATO AI SAPORI MEDITERRANEI 1/12/9/4 € 12
"PENNETTE" PASTA WITH CAUGHT TUNA FISH AND MEDITERRANEAN FLAVOURS

SPAGHETTI AL GUANCIALE DI NORCIA, CIPOLLA ROSSA E PECORINO 1/7 € 10
"SPAGHETTI" PASTA WITH NORCIA'S BACON, RED ONION AND "PECORINO" CHEESE

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

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

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

TAGLIATA DI TONNO ALLA MEDITERRANEA 4/9 € 18
SLICED TUNA GRATINATED WITH PISTACHIOS

GUANCIA DI VITELLO BRASATA ALLA BIRRA NERA 1/9 € 16
BREADED TURBOT FILLETS WITH ALMONDS

AMERICANA DI GAMBERI CON RISO ALLO ZAFFERANO 4/2/9 € 22
SHRIMPS WITH SAFFRON RICE

FILETTO DI MANZO CON SALSIA AI PORCINI, FINFERLI E CHIODINI 9/1/12 € 22
BEEF FILLET WITH MIXED MUSHROOMS SAUCE

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA MILANESE CON ZUCCHINE FRITTE 1/5/3 € 18
LAMB RIBS MILANESE'S STYLE WITH FRIED ZUCCHINI

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

COPERTO € 2,00 - COVER CHARGE € 2,00

DOLCI | DESSERTS

BAVARESE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 7 € 6
YOGURT AND BERRIES BAVAROIS

SEMIFREDDO CIOCCOLATO E GRAND MARNIER 8/3/1/7 € 6
CHOCOLATE AND GRAND MARNIER "SEMIFREDDO"

CHEESECAKE AL PISTACCHIO CON SALSIA AL CIOCCOLATO FONDENTE 1/7/8 € 6
PISTACHIOS CHEESECAKE WITH DARK CHOCOLATE SAUCE

TORTINO DI TIRAMISÙ 7/3/1 € 6
TIRAMISÙ PIE

ANANAS FARCITO DI FRUTTA € 6
PINEAPPLE STUFFED WITH MIXED FRUITS



VEGETARIANO | VEGETARIAN



LOCALE | LOCAL DISH



VEGAN | VEGAN