

I NOSTRI PIATTI DI PASTA, RISO E ZUPPE
OUR PASTA, RICE AND SOUP

Maltagliati di grano saraceno e succo di mirtilli con funghi porcini** e mirtilli freschi (1, 7, 9)** € 14,00

*Maltagliati** of buckwheat and blueberries juice with porcini** mushrooms and fresh blueberries*

Gnocchi di castagne con salsiccia Mantovana cotta in vino rosso e castagne (1, 12) € 14,00

Chestnut dumplings with sausage from Mantova cooked in red wine and chestnuts

Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla Bolognese** (1, 3, 9, 12)** € 13,00

*Homemade egg tagliatelle** Bolognese** style*

Risotto Carnaroli "Selezione Scotti" con filetti di pesce persico* (2, 4, 7, 9, 14) € 15,00

Carnaroli rice "Selection Scotti" with perch fillet*

Zuppa di verdure di stagione con crostini di pane (1, 9)** € 10,00

*Seasonal vegetables soup** with bread croutons*

Vellutata di zucca "violino" con stracciatella di latte vaccino e lamelle di mandorle (7, 8, 9) € 12,00

Cream of pumpkin "violino" with cow's milk stracciatella and almonds flakes

***Trattasi di prodotto di natura surgelata o congelata*

**Trattasi di prodotto da noi lavorato fresco e abbattuto a temperatura negativa al fine di mantenere le qualità organolettiche*

Servizio e IVA inclusi - Pane e coperto € 2,00*

*** Product frozen or deep frozen*

** To aim a better quality of the dishes, the raw material could undergo a food-processing consisting in heat reduction*

Service and VAT included - bread - cover charge € 2,00*

I NOSTRI PIATTI DI PESCE E CARNE
MAIN DISHES

Costoletta di vitello alla milanese (1, 3, 7) € 22,00
Veal cutlet Milanese style

Filetto di manzo 250gr. scottato in padella con funghi porcini* (9) € 22,00
*Beef fillet 250gr. seared in a pan with porcini mushrooms**

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura a 82°C glassata al miele di figlio di Montevercchia su crema di verza stufata (9) € 20,00
Pig belly cooked at 82°C glazed with lime honey from Montevercchia on braised Savoy cabbage

Pescato del giorno, branzino o orata, in plancia accompagnato da maionese senza uova al pepe verde (4, 14) € 22,00
Selection of available daily fish, seabass or gilthead seabream grilled with egg-free mayonnaise with green pepper

Incluso un contorno del giorno
Included one of the side dish of the day

***Trattasi di prodotto di natura surgelata o congelata*

**Trattasi di prodotto da noi lavorato fresco e abbattuto a temperatura negativa al fine di mantenere le qualità organolettiche - Servizio e IVA inclusi -*

Pane e coperto € 2,00*

*** Product frozen or deep frozen*

** To aim a better quality of the dishes, the raw material could undergo a food-processing consisting in heat reduction*

Service and VAT included - bread - cover charge € 2,00*

I CONTORNI E LE INSALATE DI STAGIONE – SIDE DISHES

Erbette saltate in padella con olio aromatizzato all'aglio <i>Sauteèd Swiss chard with garlic scented oil</i>	€ 5,00
Verdure di stagione alla griglia <i>Seasonal mixed grilled vegetables</i>	€ 5,00
Patate fritte in 3 cotture, cotte al vapore, passate nel forno e fritte <i>Steamed potatoes passed in the oven and fried</i>	€ 6,00
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00

LE NOSTRE ENTRATE – OUR STARTERS

Crudo di Parma stagionato 18 mesi e burratina Pugliese (7) <i>Parma ham aged 18 months and burratina cheese from Apulia</i>	€ 14,00
Strudel di sfoglia tiepido con verdure fresche di stagione su vellutata di Grana Padano 24 mesi (1, 7, 9) <i>Warm puff pastry strudel with seasonal vegetables on cream of Grana Padano aged 24 months</i>	€ 14,00
Seppioline* in umido leggermente piccanti con polentina di mais bianco (4, 2, 9, 14, 12) <i>Slightly spiced stewed cuttlefish* with white corn polenta</i>	€ 14,00
Carpaccio di picanha cotta a bassa temperatura con coste ripassate in padella e vinaigrette all'aceto di mele (12) <i>Picanha carpaccio cooked at low temperature with Swiss chard sauteèd and vinaigrette of apple vinegar</i>	€ 14,00
Tavolozza di formaggi con composta di cipolle rosse all'aceto balsamico e gelatina d'uva moscato e miele (7, 12) <i>Cheese palettes with compote of red onion in balsamic vinegar and muscat grape jelly and honey</i>	€ 15,00

**Trattasi di prodotto di natura surgelata o congelata

Trattasi di prodotto da noi lavorato fresco e abbattuto a temperatura negativa al fine di mantenere le qualità organolettiche - Servizio e IVA inclusi - Pane e coperto € 2,00

** Product frozen or deep frozen

* To aim a better quality of the dishes, the raw material could undergo a food-processing consisting in heat reduction

Service and VAT included - bread* - cover charge € 2,00

DESSERT

Tiramisù della tradizione (1, 3, 7, 8) <i>Traditional tiramisu</i>	€ 7,00
Sfoglia* tiepida con pere e cioccolato** (1, 3, 7, 8) <i>Warm puff pastry* with pears and chocolate**</i>	€ 7,00
Frolla al cacao con crema pasticcera allo zafferano e lamponi freschi (1, 3, 7) <i>Chocolate short-pastry with saffron pastry cream and fresh raspberries</i>	€ 7,00
Salame di cioccolato "della nonna"*** (1, 3, 7, 8) <i>Chocolate salame</i>	€ 7,00
Tartufo al cioccolato** o al pistacchio** (3, 6, 7, 8) <i>Chocolate truffle** or pistachio**</i>	€ 7,00
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruits salad</i>	€ 6,00
Frutti di bosco <i>Wild berries fruits</i>	€ 7,00
Gelato al cioccolato o crema <i>Chocolate or cream ice cream</i> (3, 6, 7, 8)	€ 6,00

**Trattasi di prodotto di natura surgelata o congelata

*Trattasi di prodotto da noi lavorato fresco e abbattuto a temperatura negativa al fine di mantenere le qualità organolettiche
Servizio e IVA inclusi – Pane* e coperto € 2,00

** Product frozen or deep frozen

* To aim a better quality of the dishes, the raw material could undergo a food-processing consisting in heat reduction

Service and VAT included - bread* - cover charge € 2,00

ALLERGENI - ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine**
Cereals with gluten
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Shellfish
- 3 Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products with eggs
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products with fish
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products with peanuts
- 6 Soia e prodotti a base di soia**
Soy and products with soy
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products with milk (and Lactose)
- 8 Frutta a guscio**
Nuts
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products with celery
- 10 Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products with mustard
- 11 Sesamo e prodotti a base di sesamo**
Sesame and products with sesame
- 12 Anidride solforosa e solfiti**
Sulfur dioxide and sulphites
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and products with lupin
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs, clams and products with molluscs

Gentile Ospite,

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Dear Guest,

The staff is available in providing any information about the ingredients and the methods of preparation of the plates on menu.

The customer is invited to inform the staff about the need to consume free food of certain allergenic substances.

Our plates may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, Crustaceans and products thereof, Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Peanuts and products thereof, Soybeans and products thereof, Milk and products thereof, Nuts, Celery and products thereof, Mustard and products thereof, Sesame seeds and products thereof, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin and products thereof, Molluscs and products thereof.

Some fresh products undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Regulation (EC) No 852/04 and No 853/04.