

ALLERGENI *ALLERGENS*

- 1 Cereali contenenti cereali
Cereals with gluten
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products with 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 celery
- 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

M E N U



Gentile Cliente,

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.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni. Per come sono strutturati i locali di preparazione non si può escludere la possibile presenza di ulteriori sostanze che creano allergie ed intolleranze.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.

Dear Guest,

The staff is available to provide any information about the ingredients and the methods of preparation of the menu dishes.

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

Our dishes 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.

It is not possible to guarantee the absence of cross-contamination during the cooking processing. Due to the layout of the preparation areas, it is not possible to exclude the potential presence of additional substances that may cause allergies and intolerances.

All prices are in EURO Vat and service included.

INSALATE DI STAGIONE *SEASONAL SALAD*

Caesar Salad

Insalata verde , pollo , grana padano , bacon ,
crostini di pane , salsa caesar (1, 3, 12)

*Green salad , chicken , grana padano cheese ,
bacon , croutons, caesar sauce*

16

Insalatona vegetariana con verdura mista di stagione,
frutta secca e pera (8)

Vegetarian salad with mixed vegetables, dried fruit and pear

14

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “**” indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

CONTORNI *SIDE DISHES*

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5

Patate al forno
Baked potatoes

5

Insalata mista
Mixed salad

5

Scarola ripassata in padella
con acciughe, olive e pomodorini (4)
*Pan-sautéed escarole with
anchovies, olives and cherry tomatoes*

5

ANTIPASTI *APPETIZERS*

Crudo di Parma stagionato 18 mesi,
con selezione di formaggi e confettura (7)

*Parma ham aged 18 months,
with cheese and jam tasting*

18

Polpo in doppia cottura con crema di patate
e curcuma, pomodorini confit e olive taggiasche (7/14)

*Double cooked octopus with potato cream
and turmeric, confit cherry tomatoes and Taggiasca olives*

20

Tartare di tonno rosso con mango
e stracciatella di bufala (7)

*Red tuna tartare with mango
and buffalo stracciatella*

20

Sformatino di verdure caldo con crema
di pomodori, basilico e crostini croccanti (1)

*Hot vegetable flan with cream
of tomatoes, basil and crunchy croutons*

14

PRIMI STARTERS

Maltagliati** fatti in casa alla bolognese (1,3,9,12)
*Home made Maltagliati** pasta with bolognese ragout*
14

Risotto san Valentino sfumato al vino rosso,
con salsiccia Luganega, funghi porcini e ristretto di carne (12)
*San Valentine's style risotto red wine blended with Luganega sausage,
porcini mushrooms and meat sauce*
18

Gnocchi di patate con pesto di rucola,
vongole veraci e bottarga (1,8,14)
*Potatoes dumplings with rocket pesto,
clams and mullet roe*
18

Vellutata di verdure con semi di sesamo
e crostini alla paprika (1)
*Vegetable soup with sesame seeds
and paprika croutons*
14

SECONDI MAIN COURSES

Costoletta di vitello alla milanese
servita con patate al forno (1 , 3)
Veal cutlet milanese style with baked potatoes
25

Tagliata di manzo con
verdure grigliate e fiocchi di sale Maldon
*Beef sliced with i, grilled vegetables and
Maldon salt flakes*
26

Guancia di manzo brasato con verdure
alla vaniglia e polenta fritta (1)
*Braised beef cheek with vanilla flavoured vegetables
and fried corn meal*
28

Pescato del giorno alla griglia accompagnato da scarola ripassata in
padella con acciughe, olive e pomodorini (4)
*Grilled fish of the day accompanied by pan-sautéed escarole
with anchovies, olives and cherry tomatoes*
28

Filetto di ombrina scottato con crema di zucca e timo brasato con
verdure
Shi drum fillet on pumpkin and thyme
28