

PRANZO / LUNCH

Insalata di finocchi, arance e salmone marinato all'aneto.

Fennel, orange and dill marinated salmon salad.

Allergeni / Allergens: 4

✓ Carciofi, cavolfiori e zucchine saltate con crema di nocciole e basilico.

Sautéed artichokes, cauliflower, and courgettes with hazelnut and basil cream.

Allergeni / Allergens: 8

Ceasar salad di pollo, bacon e dressing all'acciuga e parmigiano.

Chicken Caesar salad with bacon, anchovy and parmesan dressing.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Club sandwich al pollo oppure al salmone.

Chicken or salmon club sandwich.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Risotto mantecato ai funghi saltati e capesante arrosto.*

*Creamy risotto with sautéed mushrooms and roasted scallops.**

Allergeni / Allergens: 1-7-14

Calamarata Mancini al ragù di vitello e tartufo nero.

Calamarata Mancini with veal ragù and black truffle.

Allergeni / Allergens: 1-7

Faraona arrosto, patate in doppia frittura e salsa diavola.

Roasted guinea fowl, double fried potatoes and devil sauce.

Allergeni / Allergens: 5

Guancia di manzo al vino, radicchio, nocciole e lattughino saltato.

Beef cheek in wine, radicchio, hazelnuts and sautéed lettuce.

Allergeni / Allergens: 7-8-12

Crema di patate e porri, calamari saltati e pesto di basilico.*

*Cream of potatoes and leeks, sautéed calamari and basil pesto.**

Allergeni / Allergens: 7-14

Polipo scottato, puntarelle e salsa di pane integrale all'olio di oliva.*

*Seared octopus, puntarelle and whole wheat bread sauce with olive oil.**

Allergeni / Allergens: 1-7-14

✓ Vegetariano / Vegetarian



PREZZI / PRICES

1 portata, acqua, caffè.

1 course, water, coffee.

Euro 23

2 portate, acqua, caffè.

2 courses, water, coffee.

Euro 40

DESSERT

Pera Williams al vino rosso, crema inglese alla vaniglia e meringa.

Williams pear in red wine, vanilla custard and meringue.

Allergeni / Allergens: 1-3-7-12

Euro 9

Millefoglie ai tre cioccolati e gelato al mandarino.

Three-chocolate millefeuille and mandarin ice cream.

Allergeni / Allergens: 1-3-7-8

Euro 12

Macedonia di frutta.

Fruit salad.

Allergeni / Allergens: -

Euro 9

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù.

Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

Cereali contenenti glutine
Gluten containing cereals
1

Uova
Eggs
3

Arachidi
Peantus
5

Latte
Milk
7

Frutta a guscio
Nuts
8

Sedano
Celery
9

Anidride solforosa
Sulphur dioxide
12

Lupini
Lupin
13

Crostacei
Crustaceans
2

Senape
Mustard
10

Soya
Soybeans
6

Molluschi
Molluscs
14

Pesce
Fish
4

Semi di sesamo
Sesame seeds
11

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.