

# *La Maison*



## **Menu**

### **Antipasti – Starters**

*\*\*Pan brioche polpo fritto fava e aceto balsamico - 1,4,9,11*  
*Pan brioche fried octopus broad beans and balsamic vinegar € 20*

*Battuta di Fassona, nocciole topinambur e vincotto - 5,8,10,13*  
*Beef Fassona tartare, Jerusalem artichoke hazelnuts and vincotto € 18*

*\*\*Tartare di gobbetto tzatziki fumè e passion fruit- 4,10*  
*Smoked tzatziki hunchback tartare and passion fruit € 25*

*Crudo dello chef - 2,4*

*\*\*Ostrica, scampo, gambero viola, bianchetti, cannolicchi, carpaccio di salmone e ricciola*  
*Raw from the chef € 45*  
*Oyster, Norway lobster, purple shrimp, whitebait, razor clams, salmon carpaccio and amberjack*

### **Primi – Pasta**

*Spaghetto acqua di datterino polvere di pomodoro e basilico -1*  
*Spaghetti datterino water tomato powder and basil € 20*

*\*\*Gnocchi vongola verace piennolo napoletano e prezzemolo – 1,2,4,14*  
*Gnocchi clam true Neapolitan piennolo and parsley € 22*

*\*\*Cavatelli, datterino giallo, calamaro e katsuobushi – 1,4,14*  
*Cavatelli, yellow datterino tomatoes, squid and katsuobushi € 18*

*Paccheri alla Genovese – 1,7,9*  
*Large past, Genovese style € 20*

# *La Maison*



## **Secondi piatti - Main Courses**

**\*\*Branzino, con cannellini e limone candito – 2,4**  
**Seabass with cannellini big beans, candied lemon € 32**

**\*\*Fritto di mare e salsa mediterranea – 1,2,4**  
**Fried seafood and Mediterranean sauce € 30**

**\*\*Triglia scarola e acqua di provola – 4,7**  
**Red mullet, escarole and provola water € 35**

**Cuberoll su rosti di patate e jus di manzo – 1,3,7,**  
**Beef Cuberoll, with potato rosti and beef jus € 38**

**Servizio, Coperto € 5 - Cover charge € 5**

**Still Water - Acqua San Felice Naturale € 6**  
**Sparkling Water - Acqua San Felice Frizzante € 6**  
**Slightly sparkling – San Felice leggermente frizzante € 6**

### **ALLERGENI - ALLERGENS**

1. *Glutine - Gluten* 2. *Crostacei - Shellfish* 3. *Uova - Eggs* 4. *Pesce - Fish* 5. *Arachidi - Peanuts* 6. *Soia - Soy* 7. *Latticini - Dairy*
8. *Frutta a guscio - Nuts* 9. *Sedano - Celery* 10. *Senape - Mustard* 11. *Sesamo - Sesam* 12. *Solfiti - Sulfites* 13. *Lupini - Lupins* 14. *Molluschi – Mollusc*

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'UE. Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare (reg.1169/2011 UE).

\*Prodotto Congelato o Surgelato all'origine. \*\*Sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. ce 853/2004

Food allergies and intolerances: some dishes contain one or more of the 14 allergens indicated by the EU. For more information on our ingredients, please ask our staff before ordering (EU reg.1169/2011). \*Original Frozen or Frozen Product. \*\* Subjected to preventive reclamation treatment compliant with the prescriptions of the reg. ce 853/2004