

ANTIPASTI / STARTERS

Orata in ceviche, pesca, melone e cetriolo. *

Sea bream ceviche with peach, melon, and cucumber.

Allergeni / Allergens: 4-5

Euro 19

✓ **Insalata di primo sale**, asparagi, fagiolini, sesamo e prugne susine.

Fresh cheese salad with asparagus, green beans, sesame seeds, and plums.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 16

✓ **Pomodoro**, panzanella e anguria.

Tomato, panzanella, and watermelon.

Allergeni / Allergens: 1-9

Euro 18

Vitello tonnato, sedano capperi e uova sode.

Veal with tuna sauce, celery, capers, and boiled eggs.

Allergeni / Allergens: 3-4-7

Euro 18

✓ Vegetariano / Vegetarian

✓ Vegano / Vegan



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Ravioli di borragine, sarde arrosto e zuppa di pesce. *

Borage ravioli, roasted sardines, and fish soup.

Allergeni / Allergens: 1-2-3-4-7

Euro 20

✓ **Tagliatelle** di pasta all'uovo ai tre pomodori.

Egg tagliatelle with three types of tomatoes.

Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 16

Riso Riviera: crema di cozze, nero di seppia e crostacei al profumo di arancia. *

Riviera Rice: mussel cream, squid ink, and shellfish with a hint of orange.

Allergeni / Allergens: 2-3-7-14

Euro 20

Spaghettoni Pastificio Mancini al ragù di coniglio alla cacciatora, olive, capperi, origano e peperone.

Pastificio Mancini thick spaghetti with hunter-style rabbit ragù, olives, capers, oregano, and bell pepper.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 20



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Capocollo di maiale arrosto, albicocche patate e bietola alla foglia di fico.

Roast pork neck with apricots, potatoes, and Swiss chard in fig leaves.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 26

Filetto di manzo, asparagi, nocciole e cipollotti.

Beef fillet with asparagus, hazelnuts, and spring onions.

Allergeni / Allergens: 7-8

Euro 32

 **Cotoletta di sedano rapa**, ciliegie cipolla basilico e misticanza di erbe.

Celeriac cutlet with cherries, onion, basil, and mixed herbs.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 24

Filetto di ombrina, melone speziato, salsa di scarola alla brace e melanzana viola. *

Meagre fillet with spiced melon, charred escarole sauce, and purple aubergine.

Allergeni / Allergens: 4

Euro 28



DOLCI / DESSERTS

 **Granita ai fiori di sambuco**, gelato alla pesca e meringhe al lime.

Elderflower granita, peach ice cream, and lime meringues.

Allergeni / Allergens: -

Euro 9

Semifreddo al miele, albicocca e verbena.

Honey semifreddo with apricot and verbena.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 9

Cioccolato, liquerizia e menta.

Chocolate, liquorice, and mint.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 9

 **Sorbetti:** pesca, albicocca, menta, ananas.

Sorbets: peach, apricot, mint, pineapple.

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, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

Cereali Gluten 1	Arachidi Peanut 5	Frutta a guscio Nuts 8	Anidride solforosa Sulphur dioxide 12	Crostacei Crustaceans 2	Soya Soybeans 6	Pesce Fish 1
Uova Eggs 3	Latte Milk 7	Sedano Celery 9	Lupini Lupin 13	Senape Mustard 10	Molluschi Molluscs 14	Semi di sesamo Sesame seeds 11

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o perché previsto all'origine in ottemperanza alle normative applicabili oppure qualora non fosse disponibile sul mercato il prodotto fresco.