

ANTIPASTI / STARTERS

Vitello tonnato.

Vitello tonnato.

Allergeni / Allergens: 3-4-7

Euro 18

Panzanella alla toscana 2.0.

Tuscan-style panzanella 2.0.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 17

Carpaccio di gambero, guacamole e zucchina trombetta.*

*Red prawn carpaccio, guacamole and trombetta courgette.**

Allergeni / Allergens: 2

Euro 18

Asparagi bianchi e verdi, mandorle e agrumi.

White and green asparagus, almonds and citrus.

Allergeni / Allergens: 8

Euro 17

 Vegetariano / *Vegetarian*

 Vegano / *Vegan*



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 garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti ai tre pomodori.

Spaghetti with three types of tomato.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 18

Pasta mista fave, pecorino e pepe.*

*Mixed pasta with broad beans, pecorino and black pepper.**

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 19

Risotto seppia, piselli e cozze.*

*Risotto with cuttlefish, peas and mussels.**

Allergeni / Allergens: 4-7

Euro 20

Ravioli di magro, erbette e guanciale.*

*Herb and ricotta ravioli with guanciale.**

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 19

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Ombrina, melanzana, salsa chimichurri.*

*Meagre fish, aubergine and chimichurri sauce.**

Allergeni / Allergens: 4

Euro 28

Pancia di maialino, barba dei frati e millefoglie di patate.

Slow-cooked pork belly, monk's beard and layered potatoes.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 26



Tagliata di Black Angus, porro arrosto, asparagi e salsa bernese.
Black Angus tagliata, roasted leek, asparagus and béarnaise sauce.
Allergeni / Allergens: 3-7-12

Euro 30

Nodino di vitello alla milanese, carciofi e bietole.
Veal chop Milanese style, artichokes and Swiss chard.
Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 28

CONTORNI / SIDES

 **Patate** in doppia frittura.
Double-fried potatoes.
Allergeni / Allergens: -

Euro 12

 **Verdure** saltate miste.
Sautéed mixed vegetables
Allergeni / Allergens: -

Euro 12

 **Fritto di erbe e fiori** primaverili in tempura.
Fried spring herbs and flowers in tempura.
Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 12

 Vegetariano / *Vegetarian*
 Vegano / *Vegan*



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 garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

DOLCI / DESSERT

Millefoglie di tre cioccolati.*

*Three-chocolate millefeuille.**

Allergeni / Allergens: 1-3-7-8

Euro 12

Pera Williams, mascarpone e menta.*

*Williams pear, mascarpone and mint.**

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 9

Panna cotta, fragole e menta.*

*Panna cotta with strawberries and mint.**

Allergeni / Allergens: 7

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
Peanut

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 garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

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.