


## ANTIPASTI / STARTERS

**Selezione di salumi e formaggi**, pan brioche.

*Selection of cured meats and cheeses, brioche bread.*

Allergeni / Allergens: 1-7

**Euro 22**

 **Parmigiana di melanzane a modo di Edoardo Lorenzetti**, melanzana al forno ripiena di pomodoro, crema di parmigiano e crema di basilico.

*Aubergine Parmigiana Edoardo Lorenzetti's style, baked aubergine stuffed with tomato, parmesan cream, and basil cream.*

Allergeni / Allergens: 5-7

**Euro 18**

 **Insalata di carciofi arrostiti**, menta, mandorle e aceto balsamico.

*Salad of roasted artichokes, mint, almonds and balsamic vinegar.*

Allergeni / Allergens: 8

**Euro 16**

**Tagliatelle di seppia condita all'orientale**, cialda di quinoa e crema di cicerchie.

*Cuttlefish tagliatelle with oriental sauce, quinoa wafer and grass peas cream.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7-14

**Euro 18**

**Animella di vitello arrostita**, puntarelle, radicchio trevigiano, gelato al Parmigiano Reggiano e acciughe.

*Roasted veal sweetbread, chicory, Treviso radicchio, Parmigiano Reggiano ice cream and anchovies.*

Allergeni / Allergens: 7

**Euro 18**

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan



## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

✓ **Risotto alla parmigiana**, aceto balsamico tradizionale di Modena.  
*Parmesan risotto, traditional balsamic vinegar from Modena.*  
Allergeni / Allergens: 7

**Euro 18**

**Risotto alle cime di rapa**, cicale di mare, mandorle.  
*Risotto with turnip greens, sea cicadas, almonds.*  
Allergeni / Allergens: 2-4-7-8

**Euro 20**

**Ravioli di coniglio**, brodo aromatizzato all'essenza di cirmolo.  
*Rabbit ravioli, broth flavored with pine essence.*  
Allergeni / Allergens: 1-3-7-9

**Euro 19**

✓ **Gnocchi di patate al pomodoro e basilico.**  
*Potato gnocchi with tomato and basil.*  
Allergeni / Allergens: 1-3

**Euro 16**

**Mezzi paccheri Pastificio Mancini alla carbonara**, ragù di vitello e olio al chorizo.  
*Pastificio Mancini half paccheri with carbonara, veal ragù and chorizo oil.*  
Allergeni / Allergens: 1-3-7-5

**Euro 19**



## SECONDI / MAIN COURSES

 **Trancio di zucca al forno**, crema di cavolfiore caffè e nocciola.

*Baked pumpkin slice, cauliflower cream, coffee and hazelnut.*

Allergeni / Allergens: 8

**Euro 18**

**Cotoletta di vitello alla milanese**, patate al forno al rosmarino e maionese al Worcester.

*Milanese veal cutlet, rosemary baked potatoes and Worcester mayonnaise.*

Allergeni / Allergens: 1-3-5

**Euro 28**

**Carrè di maialino al forno**, cavolo riccio, gin, senape e arancia.

*Baked pork loin, kale, gin, mustard and orange.*

Allergeni / Allergens: 5-7-10-12

**Euro 28**

**Sogliola fondente**, pastinaca, cacao, menta e pera Williams.

*Dark sole, parsnip, cocoa, mint and Williams pear.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

**Euro 26**

**Controfiletto di Manzetta Prussiana**, salsa al vino rosso e radicchio.

*Prussian beef sirloin, red wine sauce and radicchio.*

Allergeni / Allergens: -

**Euro 34**



# DOLCI / DESSERTS

**Cocco tropicale:** cocco, mango e frutto della passione.

*Tropical coconut: coconut, mango and passion fruit.*

Allergeni / Allergens: 3-7

## Euro 9

**Cioccolato,** Barolo chinato e gelato al whisky torbato.

*Chocolate, Barolo Chinato and peated whiskey ice cream.*

Allergeni / Allergens: 3-7


## Euro 9

**Panna cotta camouflage,** cacao, caffè e latte.

*Camouflage panna cotta, cocoa, coffee and milk.*

Allergeni / Allergens: 3-7

## Euro 9

 **Coppa di sorbetti:** mela rossa, zenzero, frutto della passione e crumble alla nocciola.

*Cup of sorbets: red apple, ginger, passion fruit and crumble*

Allergeni / Allergens: 8

## Euro 9

**Coppa di gelato alla vaniglia:** gocce di cioccolato, meringhe, biscotti al burro e amarene Fabbri.

*Cup of vanilla ice cream: chocolate chips, meringues, butter biscuits and Fabbri black cherries.*

Allergeni / Allergens: 1-3-7

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

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

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