

PRANZO / LUNCH

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

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

Euro 16

Club sandwich al pollo oppure al salmone.

Chicken or salmon club sandwich.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

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

Ombrina, melanzana, salsa chimichurri.*

*Meagre fish, aubergine and chimichurri sauce.**

Allergeni / Allergens: 4

Euro 28

 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.

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

Euro 28

Cheeseburger BiancaMaria: hamburger di razza piemontese, cheddar, pomodoro, lattuga, composta di cipolla e cetriolini con maionese al Worcester e patatine fritte.*

*BiancaMaria Cheeseburger: Piedmontese beef burger, cheddar, tomato, lettuce, onion compote and pickles with Worcester mayo and French fries.**

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 26

DOLCI / DESSERT

Macedonia di frutta.

Fruit salad.

Allergeni / Allergens: -

Euro 9

Millefoglie ai tre cioccolati.*

*Three-chocolate millefeuille.**

Allergeni / Allergens: 1-3-7-8

Euro 12

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
Peantus
5

Latte
Milk
7

Frutta a guscio
Nuts
8

Sedano
Celery
9

Anidride solforosa
Sulphurdioxide
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 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.