

ANTIPASTI / STARTERS

Rana pescatrice alla brace, crema al rosmarino e scarola arrostita. *

Grilled monkfish, rosemary cream, and roasted escarole.

Allergeni / Allergens: 4-7-12

Euro 19

Cubi di manzo crudo, indivia rossa e caprino.

Beef tartare cubes, red endive, and goat cheese.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 18

 **Patata alla brace ripiena** con funghi, vellutata di cipolla.

Grilled stuffed potato with mushrooms, onion velouté.

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 16

 **Uovo croccante**, crema di zucca e gorgonzola.

Crispy egg, pumpkin cream, and gorgonzola.

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 16

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto ai funghi, chorizo croccante.
Mushroom risotto with crispy chorizo.
Allergeni / Allergens: 7

Euro 20

✓ **Cacio e cenere**: spaghetti Mancini affumicato, mantecato cacio e pepe.
Cacio and hash: smoked Mancini spaghetti, creamed with cacio e pepe.
Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 20

✓ **Tagliatelle di pasta all'uovo** al sugo di pomodoro e basilico.
Egg tagliatelle with tomato and basil sauce.
Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 18

Crespella fresca all'uovo, sgombro, carciofi e riduzione di pesce. *
Fresh egg crêpe, mackerel, artichokes, and fish reduction.
Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 20



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Guancia di manzo brasata, bietole colorate e topinambur.

Braised beef cheek, rainbow chard, and Jerusalem artichokes.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 26

Filetto di maiale arrosto, finocchio alla brace, salsa mele, senape e miele.

Roast pork fillet, grilled fennel, apple sauce, mustard and honey.

Allergeni / Allergens: 10

Euro 26

Galletto alla diavola, lattuga arrosto e olio ai peperoni.

Spicy grilled cockerel, roasted lettuce, and pepper oil.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 26

Trancio di ricciola, basilico, salsa ai fiori d'arancio e rape marinate ai lamponi. *

Amberjack fillet, basil, orange blossom sauce, and raspberry-marinated turnips.

Allergeni / Allergens: -

Euro 28



CONTORNI / SIDES

✓ **Lattuga ripassata**, parmigiano e olio ai peperoni dolci.

Sautéed lettuce, Parmesan, and sweet pepper oil.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 12

✓ **Patate fritte** in doppia cottura.

Twice-cooked fries.

Allergeni / Allergens: 5

Euro 12

✓ **Verdure miste** saltate.

Sautéed mixed vegetables.

Allergeni / Allergens: -

Euro 12

DOLCI / DESSERT

Torta calda alle castagne, gelato al cioccolato e rum.

Warm chestnut cake, chocolate and rum ice cream.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 9

Torta di mele alla cannella, gelato alla vaniglia.

Cinnamon apple cake, vanilla ice cream.

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 9

Girella di caramello al burro salato e gelato al popcorn.

Salted butter caramel roll and popcorn ice cream.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 9

 **Sorbetto all'uva fragola** e granita al sambuco.

Concord grape sorbet and elderflower granita.

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, 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
Peanuts

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 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.