

ANTIPASTI

CRUDITE' DI MARE (4, 6, 12, 14)
€ 35.00

GAMBERONI ALLA CATALANA (4, 9)
€ 25.00

FRITTELLE DI BACCALA', BURRATA AL BASILICO E COMPOSTA AI LAMPONI
(4, 6, 8)
€ 22.00

MAGATELLO DI VITELLO CBT, SALSA TONNATA, FIORI DI CAPPERO
E POMODORI SECCHI
(5, 6, 14))
€ 18.00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE SU VELLUTATA DI POMODORO (8, 14)
€ 16.00

LEGENDA ALLERGENI

1 GLUTINE	8 LATTE
2 SEMI DI SESAMO	9 SEDANO
3 FRUTTA A GUSCIO	10 ARACHIDI
4 CROSTACEI	11 SOIA
5 UOVA	12 MOLLUSCHI
6 PESCI	13 LUPINI
7 SENAPE	14 SOLFITI

GLI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

IL MENU' CONTIENE ALLERGENI ALIMENTARI COME INDICATI NELLA
DIRETTIVA 2007/68/CE DEL 27 NOVEMBRE 2007

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PRIMI

LINGUINA DI GRANO DURO A.O.P. , VONGOLE
VERACI E PROFUMO DI LIMONI (1, 12)
€ 23.00

MEZZO PACCHERO ALL'ASTICE E GOCCE DI PESTO
(1, 4, 8, 14)
€ 26.00

RISOTTO AGLI AGRUMI CON CARPACCIO DI BRANZINO
(6, 8, 9)
MIN 2 PERSONE
€ 24.00

TROCCOLI ASPARAGI, SPECK E POMODORINI CONFIT
(1, 9, 14)
€ 16.00

RAVIOLI CACIO E PEPE CON GUANCIALE E CREMA DI FAVE
(1, 5, 8, 9, 13, 14)
€ 18.00

SECONDI

BACCALA'AL VAPORE, CARDONCELLO SALTATO E MAIO AL LIME

(5, 6)

€ 28.00

FILETTO DI BRANZINO ALLA MUGNAIA CON CAPONATINA ESTIVA

(1, 3, 6, 9, 14)

€ 27.00

TRANCIO DI RICCIOLA AL CARTOCCIO (4, 6, 9, 12, 14)

€ 30.00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO (8, 14)

€ 29.00

SELLA DI MAIALINO CBT, SALSA TERIAKI E FLAN DI PATATE

(1, 8, 9, 11, 14)

€ 25.00

DESSERT

TIRAMISU'
(1,5,8)

€ 9.00

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE CALDO E GELATO
(1, 5, 8, 14)

€9.00

PAVLOVA CON FRUTTI DI BOSCO
(5, 8)

€ 9.00

CHESSECAKE ALL'ANANAS E LIME
(1, 3, 8)

€ 9.00

BABÀ AL RUM, CREMA DI LIMONCELLO
E FRUTTI DI BOSCO (1,5,8,14)

€ 9.00

CRUMBLE DI PESCHE E ALBICOCCHE CON GELATO
(1, 5, 8)

€9,00

GELATO ARTIGIANALE (8)

€9,00