

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISU'
€ 9.00

TARTE TATIN (1,8)
€ 9.00

PAVLOVA CON FRUTTI DI BOSCO (5,8)
€ 9.00

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE CALDO E GELATO ALLA PANNA
(1,5,8)
€ 9.00

BABÀ AL RUM, CREMA DI LIMONCELLO E FRUTTI DI BOSCO (1,5,8,14)
€ 9.00

GELATI ARTIGIANALI (8)
€ 9.00

ANTIPASTI

ZUPPETTA DI CANNELLINI AL LIME E BASILICO CON CAPESANTE E
GAMBERI ROSSI SCOTTATI (4,12)
€ 22.00

BRANZINO AL VAPORE CON VERDURE ALLA CATALANA
€ 24.00

INSALATA DI MARE AL VAPORE SU CREMA DI PATATA DOLCE, OLIVE E
CAPPERI TOSTATI (4,6,9,12)
€ 20.00

CRUDITÈ DI MARE (4,6,12,14)
€ 35.00

MAGATELLO DI VITELLO CON SALSA TONNATA E FIORI DI CAPPERO
€ 19.00

TORTINO DI PARMIGIANA CON FONDUTA DI CASERA (1,8)
€ 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

SPAGHETTO ALLA CHITARRA, CARCIOFO, CALAMARO E PEPERONCINO
(1,6,5)
€ 22.00

TAGLIOLINO ALL'ASTICE
€ 27.00

RISOTTO CARNAROLI CAPASANTA E ASPARAGI CON POLVERE DI
LIQUIRIZIA
(MIN. PER 2 PERSONE)
€ 26.00

RAVIOLI DI POLENTA E MONTASIO SU CREMA DI PORCINI (1,5,8,9,14)
€ 17.00

TROCCOLO CACIO E PEPE LIME E MENTA
€ 17.00

SECONDI

GALLINELLA SCOTTATA SU CREMA DI FAVE, CIALDA DI PECORINO E
PROFUMO DI MAGGIORANA (6,8,9,13)
€ 23.00

ROMBO C-IODATO, SCALOPPA DI FOIE GRASS, CARCIOFI AL VAPORE E
SALSA AIOLI (6,10,14)
€ 25.00

GRIGLIATA DI PESCE CON VERDURE ALLA GRIGLIA
(4,6,12)
€ 30.00

TAGLIATA DI ANGUS CON PATATE AL FORNO (8,14)
€ 28.00

TAGLIATA DI PETTO DI FARAONA, SALSA ALL'ARANCIA E VERDURINE IN
CARPIONE
€ 22.00