

# ANTIPASTI

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

CALAMARO RIPIENO, SALSA AL SEDANO RAPA E LEMON GRASS  
(1, 4, 6, 9, 12, 14)  
€ 22.00

SEPPIA, MAZZANCOLLA E PIOVRA SCOTTATI CON PUREA DI CAROTA E  
BACON CROCCANTE (4, 6, 9, 12, 14)  
€ 21.00

CARPACCIO DI VITELLONE, MAIONESE AL BASILICO, PARMIGIANO 30 MESI  
E PEPERONE CRUSCO (5, 8)  
€ 25.00

TORTINO DI ZUCCHINE E PATATE CON FUSO DI CACIOCAVALLO (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

MEZZO PACCHERO DI GRANO DURO, POLPA DI GRANCHIO, PESTO E  
BURRATA (1, 3, 5, 8, 14)

€ 24.00

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON CARCIOFI, CALAMARI E PEPERONCINO  
(1, 5, 6, 9)

€ 22.00

RISOTTO AI POMODORI CON GAMBERI E SCAMPI SCOTTATI, POLVERE DI  
OLIVE E CAPPERI (4, 6, 8, 9)  
MIN 2 PERSONE

€ 25.00

BAULETTO AL CASTELMAGNO, VELLUTATA DI ZUCCA E OLIO AL  
ROSMARINO (1, 5, 8, 9)

€ 20.00

TAGLIATELLA CON SALSAICIA BIANCA E PORCINI (1, 5, 8, 9, 14)

€ 21.00

# SECONDI

TRANCIO DI OMBRINA SU CREMA DI CARCIOFI E POMODORINI CONFIT

(6, 9)

€ 25.00

FILETTO DI SAN PIETRO AL FORNO CON CAPONATINA INVERNALE (6)

€ 28.00

GUAZZETTO DI PESCE CON CROSTONE DI PANE (1, 4, 6, 9, 12, 14)

€ 30.00

FILETTO DI VITELLO ALLA GRICIA CON CIME DI RAPA (1, 8, 14)

€ 28.00

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

€ 29.00

# DESSERT

TIRAMISU'  
(1,5,8)

€ 9.00

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

€9.00

GELATI ARTIGIANALI  
(8)

€ 9.00

CRUMBLE DI MELE E PERE CON GELATO  
(1, 5, 8, 14)

€ 10.00

PANNACOTTA MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE (8)

€ 9.00

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

€ 10.00