

MENU'

L'EMOZIONE DI SENTIRSI A CASA.....

Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; tranne:

- a) Sciroppi di glucosi a base di grano, incluso destrosio *
- b) Maltodestrine a base di grano*
- c) Sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. Crostacei e prodotti derivati;

3. Uova e prodotti derivati;

4. Pesce e prodotti derivati tranne:

- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti derivati;

6. Soia e prodotti derivati;

- a) Olio e grasso di soia raffinato*
- b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio), tranne;

- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- b) lattiolio

8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch],, noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano e prodotti derivati;

10. Senape e prodotti derivati;

11. Semi di sesamo e prodotti derivati;

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupino e prodotti a base di lupino.

14. Molluschi e prodotti a base di mollusco;

*e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

**ALL'ANTIPASTO ci pensiamo noi...
(Appetizer? We take care About IT...)**

	€		<i>Allergeni</i>
• All'antipasto ci pensiamo noi selezione di salumi nostrano e formaggi We take care about you with.... Selection of cheeses and cold cuts.	€	15,00	<i>1; 8;9</i>
• Prosciutto crudo e bufala campana Parma ham and buffalo mozzarella cheese	€	10,00	<i>8</i>
• Fagottini* di verdure con fonduta di parmigiano Phyllo dough pasty stuffed with eggplants and parmesan fondue	€	7,00	<i>1; 3; 8</i>
• Carpaccio di manzo Beef carpaccio	€	9,00	
• Tris di mare* (Tartare di tonno, carpaccio di salmone e insalata di mare)** Tuna-fish tartare, salmon carpaccio&seefood salad	€	15,00	<i>4; 10; 11</i>
• Fagottini* di cernia&patate con fonduta di pecorino e crema di carciofi Potatoes&gruper phyllo dough pasty stuffed with pecorino-cheese&artichoke fondue	€	8,00	<i>1;3;4;8;11</i>
• Insalata di mare* Seafood salad	€	11,00	<i>4; 10</i>

**Primi
(First courses)**

• Tonnarelli cacio e pepe Egg pasta tonnarelli with cheese and black pepper	€	10,00	<i>1; 3; 8</i>
• Mezzemaniche alla amatriciana Short macaroni with tomato sauce, bacon and black pepper	€	10,00	<i>1; 8</i>
• Spaghetti alla carbonara Spaghetti with eggs, bacon and black pepper	€	10,00	<i>1; 3; 8</i>
• Paccheri alla sicula Big macaroni with pistachios pesto, cherry tomatoes and prawns	€	13,00	<i>1; 2; 8; 9</i>
• Crespelle* ripiene di crema di carciofi, con fonduta di parmigiano, riduzione di aceto balsamico e pomodorini Artichokes crepes with parmesan fondue and balsamic vinnegear	€	11,00	<i>1; 3; 8</i>
• Fettuccine al ragu' dello Chef (Rosso) Fettuccini with bolognese sauce	€	12,00	<i>1; 3;10</i>
• Spaghetti alle vongole oppure alle vongole e bottarga Spaghetti with clams or clams&salted fish roe		13,00/16,00	<i>1; 5</i>

* prodotto surgelato all' origine o acquistato fresco e surgelato da in loco.

** I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi hanno subito il processo di abbattimento e bonifica secondo il REG.CE 853

Allergeni: 1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 molluschi; 6 arachidi; 7 soia; 8 latte; 9 frutta a guscio; 10 sedano; 11 senape; 12 semi di sesamo; 13 lupino; 14 solfiti

Secondi di carne (Meat Second Courses)

	€	<i>Allergeni</i>
• Chateaubriand (min. per 2 pax) con verdure gratinate e salsa bernese Chateaubriand (for 2 persons) with vegetable gratin and bearnaise sauce	58,00	<i>1; 3; 8; 11</i>
• Tartare di manzo gr. 180 Danish beef tartare gr 180	24,00	
• Filetto di manzo danese alla griglia gr. 180 Danish beef Fillet steak gr.180	20,00	
• Cotoletta alla milanese Breaded beef schnitzel	18,00	<i>1; 3</i>
• Tagliata marinata di filetto di manzo danese gr.250 Danish fillet marinated in olive oil & aromatic spices gr.250	24,00	
• Bistecca di manzo danese gr.350 Danish beef steak gr.350	18,00	
• Pollo al curry Chicken curry	15,00	<i>8</i>
• Strogonoff di filetto di manzo danese con riso basmati Beef strogonoff with basmati rice	19,00	<i>8</i>

Secondi di Mare (Fish Second Courses)

• Tonno* scottato in crosta di pistacchi** e balsamico Seared tuna fillet	20,00	<i>4; 9</i>
• Spigola in crosta Seabass in potatoes or zucchini crust	17,00	<i>4</i>
• Gamberoni* al lardo Baked king prawns with lard	14,00	<i>1; 2</i>
• Spiedini di gamberi e calamari Grilled calamari and shrimps screw	14,00	<i>2; 5; 8</i>
• Spigola al sale min.2pax gr.700/800 Sea bass in salt crust	€ al hg 5,00	<i>4</i>

** I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi hanno subito il processo di abbattimento e bonifica secondo il REG.CE 853/04

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato in loco.

Allergeni: 1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 molluschi; 6 arachidi; 7 soia; 8 latte; 9 frutta a guscio; 10 sedano; 11 senape; 12 semi

di sesamo: 13 lupino; 14 solfiti

Contorni Side dishes

	€	<i>Allergeni</i>
• Spinaci, all'agro o saltati Spinaches boiled or fried with garlic&chili peppers	€	5,00
• Cicoria, all'agro o saltata Chicory boiled or fried with garlic&chili peppers	€	5,00
• Verdure grigliate Grilled vegetables	€	6,00
• Patate al forno Roast potatoes	€	5,00
• Insalata di finocchi&arance Fennel&oranges salad	€	7,00
Cestino di pane [^] : pane con noci, focaccia e baquette*	€	3,00
Bread		1,9

[^] Soggetto a disponibilità giornaliera

Dessert

• Tiramisù	€	6,00 1; 3; 8
• Crostata dello Chef Chef's tart	€	6,00 1;8
• Sgroppino Lemon icecream with a zip of vodka and prosecco	€	6,00 8; 9; 14
• Tortino al cioccolato con cuore caldo ... e fragole Chocolate Vulcano ... and strawberries	€	7,00 1;3; 8; 9
• Creme brulé	€	6,00 3; 8
• Semifreddo allo zabaione con granella di nocciole e salsa al marsala	€	7,00 1; 3; 8; 9
• Tagliata di Frutta di stagione Fruit salad	€	6,00

* prodotto surgelato all' origine o acquistato fresco e surgelato da in loco.

Allergeni: 1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 molluschi; 6 arachidi; 7 soia; 8 latte; 9 frutta a guscio; 10 sedano; 11 senape; 12 semi di sesamo; 13 lupino; 14 solfiti

Secondi di Carne (Meat Second Courses)

			<i>Allergeni</i>
• Chateaubriand (min. per 2 pax) con verdure gratinate e salsa bernese	€	58,00	
Chateaubriand (for 2 persons) with vegetable gratin and bearnaise sauc			1; 3; 8; 11
• Tartare di manzo gr. 180	€	24,00	
Danish beef tartare gr 180			
• Filetto di manzo danese alla griglia gr. 180	€	20,00	
Danish beef Fillet steak gr.180			
• Cotoletta alla milanese	€	18,00	
Breaded beef schnitzel			1; 3
• Tagliata marinata di filetto di manzo danese gr.250	€	24,00	
Danish fillet marinated in olive oil & aromatic spices gr.250			
• Bistecca di manzo danese gr.350	€	18,00	
Danish beef steak gr.350			
• Pollo al curry	€	15,00	
Chicken curry			8
• Strogonoff di filetto di manzo danese con riso basmati	€	19,00	
Beef stroganoff with basmati rice			8

Secondi di Mare (Fish Second Courses)

• Tonno* scottato in crosta di pistacchi** e balsamico	€	20,00	
Seared tuna fillet, pistachios crust and balsamic			4; 9
• Spigola in crosta	€	17,00	
Seabass in potatoes or zucchini crust			4
• Gamberoni* al lardo	€	14,00	
Baked king prawns with lard			1; 2
• Spiedini di gamberi e calamari	€	14,00	
Grilled calamari and shrimps screw			2; 5; 8
• Spigola al sale min. 2 pax gr. 700/800		€ al hg 5,00	
Sea bass in salt crust			4

** I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi hanno subito il processo di abbattimento e bonifica secondo il REG.CE 853/04

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e surgelato in loco.

Allergeni: 1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 molluschi; 6 arachidi; 7 soia; 8 latte; 9 frutta a guscio; 10 sedano; 11 senape; 12 semi

di sesamo: 13 lupino; 14 solfiti