

MENÙ

Serafina®

ANTIPASTI

Caprese: mozzarella di Bufala dei 3 comuni e ciliegini	14
<i>Caprese salad</i>	
Selezione di formaggi, confetture e verdure	14
<i>Cheese, jams and vegetables selection</i>	
Selezione di affettati misti Km0	17
<i>Mixed cold cuts selection</i>	
Prosciutto Crudo Galloni: crema di stracciatella, nocciole e ciliegini	17
<i>Parma ham with burrata cream, nuts and cherry tomatoes</i>	
Uova alla piastra:	
• scaglie di tartufo e parmigiano	9
• asparagi e guanciale	9
<i>Fried eggs with:</i>	
• <i>Black truffle and parmesan scales</i>	
• <i>asparagus and bacon</i>	
Baccalà mantecato	16
<i>Creamed codfish</i>	
Serafina Carpaccio di sorana Km0:	
• salsa Serafina	17
• scaglie di tartufo e parmigiano	19
<i>Serafina beef Carpaccio with:</i>	
• <i>Serafina sauce</i>	
• <i>Truffle and parmesan scales</i>	
Pala a lievitazione naturale:	
• prosciutto crudo Galloni, crema di stracciatella e fichi	16
• salsa di pomodoro e bufala dei 3 comuni	14
<i>Homemade bread stuffed with:</i>	
• <i>Parma ham, burrata cream and figs</i>	
• <i>tomato sauce and bufala mozzarella</i>	
Tartare di sorana Km0: burro montato, limone, alioli e acciughe del cantabrico	19
<i>Beef tartare with whipped butter, lemon, alioli and anchovies</i>	

Serafina salad: misticanza, mirtilli, montasio, nocciole e vinaigrette	12
<i>Serafina salad with mixed salad, blueberries, cheese, nuts and vinaigrette</i>	
Serafina crispy rice: nighiri di riso crispy, tartare di tonno e sriracha, alioli e ikura	16
<i>Crispy rice nighiri, tuna tartare and sriracha, alioli and ikura</i>	
Crudo di tonno rosso del Mediterraneo e...	10/etto
<i>Dish of raw tuna and...</i>	

PRIMI PIATTI

Tagliolini cacio e pepe	17
<i>Tagliolini with cacio e pepe sauce</i>	
Tagliolini al tartufo	19
<i>Tagliolini with black truffle</i>	
Tagliolini al burro alle erbe, limone e ikura	18
<i>Tagliolini with herb butter, lemon and ikura</i>	
Pappardelle ai porcini e fonduta di Parmigiano Reggiano	18
<i>Pappardelle with porcini mushrooms and Parmesan fondue</i>	
Pappardelle al ragù di salsiccia Km0 in rosso	16
<i>Pappardelle with sausage ragu</i>	
Maltagliati al ragù di vitellona Km0	16
<i>Maltagliati with veal ragu</i>	
Maltagliati al pesto di pomodoro secco, crema di stracciatella e nocciole	17
<i>Maltagliati with dry tomato pesto, burrata cream and nuts</i>	
Paccheri gamberi* alla busera	18
<i>Paccheri with prawns in busara sauce</i>	
Paccheri con tonno rosso del mediterraneo e...	19
<i>Paccheri with red tuna and...</i>	

SECONDI

Tagliata di sorana Km0	25
<i>Beef tagliata</i>	
Costata di sorana Km0	7/etto
<i>Rib-Eye</i>	
AgriBurger Km0: pane*, smash burgers, cheddar, insalata, pomodoro e salsa Serafina	
Smash burgers, bread*, cheddar, salad, tomatoes and Serafina sauce	
200g/300g	16/18
Aggiunte disponibile: uovo, bacon, doppio cheddar, cipolla (1€ l'uno)	
<i>Available addings: egg, bacon, double cheddare, onion (1€ each)</i>	
Calamaretti* cacciaroli dell'Adriatico fritti, salsa tartara e alioli	22
<i>Fried squid with tartar sauce and alioli</i>	
Pancia di maiale Km0 in agrodolce e pak choi	19
Sweet and sour pork belly and pak choi	
Roastbeef di sorana Km0: misticanza, grana e pomodorini ciliegini	
<i>Roasted beef with salad, cheese and cherry tomatoes</i>	19
Tonno rosso del Mediterraneo	
Rivolgersi al personale per conoscere i tagli a disposizione	Tranci 12.50/etto
<i>Red tuna</i>	Tagli con osso 10/etto
<i>Ask the staff to know the available cuts</i>	

CONTORNI

Misticanza, ciliegini e olio al basilico	4
Mixed salad with cherry tomatoes and basil oil	
Misticanza, nocciole e vinaigrette	4
<i>Mixed salad, nuts and vinagrette</i>	
Patate al forno	5
<i>Roasted potatoes</i>	
Verdure alla piastra	5
<i>Mixed grilled vegetables</i>	
Contorno del giorno	6
<i>Side dish of the day</i>	

Segnalare al personale in servizio eventuali allergie o intolleranze, il quale provvederà a darvi informazioni circa la presenza di alimenti che ne provocano nei piatti e consultate il listino allergeni.

Ove necessario, alcuni prodotti sono stati sottoposti a processo di abbattimento a temperature negative o congelati all'origine, quest'ultimi sono segnalati da un asterisco nel menu.

ALLERGENI

Caprese: latte e derivati, aromi

Prosciutto Crudo Galloni: frutta a guscio, latte e derivati, aromi

Affettati misti: aromi

Selezione di formaggi: latte e derivati, soia, senape, sedano, solfiti

Baccalà mantecato: pesce, aromi

Serafina classic: pesce, senape, solfiti, uova e derivati

Serafina tartufo: latte e derivati, aromi

ovetti alla piastra: latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Pala a lievitazione naturale: latte e derivati, glutine, pesce, aromi

Tartare di sorana Km0: latte e derivati, pesce, aromi

Serafina salad: latte e derivati, pesce, senape, aromi

Serafina crispy rice: pesce, soia, uova e derivati, aromi

Crudo di tonno: pesce, aromi

Tagliolini cacio e pepe: latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Tagliolini al tartufo: latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Tagliolini al burro alle erbe, limone e ikura: latte e derivati, pesce, glutine, uova e derivati, aromi

Pappardelle ai porcini e fonduta di parmigiano reggiano: latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Pappardelle al ragù di salsiccia: latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Maltagliati al ragù di vitellona: latte e derivati, glutine, sedano, uova e derivati, aromi

Maltagliati al pesto: frutta a guscio, latte e derivati, glutine, uova e derivati, aromi

Paccheri con gamberi: latte e derivati, crostacei, pesce, glutine, sedano, uova e derivati, aromi

Paccheri con tonno: pesce, glutine, uova e derivati, aromi

Tutte le paste ad eccezione della cacio e pepe sono disponibili senza lattosio, in alternativa alle paste in carta abbiamo a disposizione della pasta senza glutine.

Tagliata di sorana: aromi

Costata di sorana: aromi

AgriBurger: latte e derivati, pesce, soia, glutine, senape, uova e derivati, aromi

Calamaretti fritti: molluschi, glutine, senape, uova e derivati, aromi

Pancia di maiale: soia, aromi

Roastbeef di sorana: aromi

Tonno rosso: pesce, aromi

Misticanza con ciliegini: aromi

Misticanza, nocciole e vinaigrette: frutta a guscio, senape, aromi

Patate al forno: latte e derivati, aromi

Verdure alla piastra: aromi

Contorno del giorno: aromi

I piatti contengono aromi vari quali: aglio, erbe come rosmarino, salvia, timo, alloro, basilico, prezzemolo, erba cipollina, menta, o altre, spezie come pepe, paprika, peperoncino, vaniglia o altre polveri come cacao o realizzate da noi

Consultare il personale di sala per l'eventuale possibilità di rimuoverli dal piatto.