Welcome
joy your
expe

Welcome
enjoy your
experience

PROFUMO

20 MENU 26

ANTIPASTI

TRONCHETTO DI TONNO SCOTTATO (FAO 71) 20

Olive leccino(it) filetti di pomodoro (it) e capperi (it)
Allergeni: Pesce

UOVO POCHÉ (IT) CROCCANTE 20

Crema di parmigiano (IT) tartufo (IT)
Allergeni: Glutine, uova, latte e derivati

CIALDA DI PLATANO (EC) 20

Manzo sfilacciato (IT) e salsa al mais (IT)
Allergeni: Sedano

CARPACCIO DI MANZO (IT) 22

Porcini (IT), grué di cacao (eq), fondo bruno di manzo e scaglie di parmigiano Reggiano
Allergeni: Sedano, latte e derivati

LINGOTTO DI SEDANO RAPA (IT) 18

Demi-glace di verdure (IT), gel di pomodoro (IT) e anacardi
Allergeni: Sedano, frutta a guscio, soia

PRIMI

FETTUCCINE FRESCHE 24

Con gambero (FAO 37), latte di cocco e lime
Allergeni: Glutine, uova, crostacei

BOTTONCINO RIPIENO DI FUNGHI DEL BOSCO (IT) 24

Burro (FR) e Parmigiano Reggiano DOP (IT)
Allergeni: Glutine, uova, latte e derivati

SPAGHETTONE FRESCO AL POMODORO BRUCIATO 22

Pomodoro bruciato (IT) e stracciatella (IT)
Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

GNOCCO DI FARINA DI CASTAGNE (IT) 22

Al ragù bianco (IT) e tartufo (IT)
Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati, Sedano

FUSILLONE(IT) ALLA PUTTANESCA DI TONNO 22

Pomodoro (it) olive (it) tonno (fao71) capperi (it)
Allergeni: Glutine, Pesce

SECONDI

POLPO ALLA PLANCIA (FAO 34) 26

Con pomodoro rallado (IT), terra di olive (IT) e maionese alla paprika (IT)
Allergeni: Molluschi, Uova, Senape

FILETTO DI MAIALE (IT) 24

Pita, giardiniera di verdure (IT) e maionese all'aneto
Allergeni: Glutine, Uova, Sedano, Senape

GUANCIA DI MANZO (IT) 24

Purè di platano (EC) e patate (IT)
Allergeni: Latte e derivati, Sedano

PERSICO AL FORNO 22

Panure agli agrumi e salsa clam chowder
Allergeni: Pesce, Glutine, Latte e derivati, Sedano, Molluschi

MELANZANA CBT ALLA PARMIGIANA (IT) 22

Pomodoro (IT), Parmigiano Reggiano DOP (IT) e basilico (IT)
Allergeni: Latte e derivati

DA CONDIVIDERE

Tagliere di salumi e formaggi selezionati (IT) 40

Salumi
Mortadella al Tartufo, finocchiona, prosciutto di Parma DOP
Formaggi
Mozzarella di bufala Campana DOP, erborinato affinato ai mirtilli, parmigiano Reggiano DOP
Accompagnamenti
Selezione di mostarde, giardiniera artigianale della casa

Allergeni: Latte e derivati, Senape, Solfiti

Focaccia con gambero rosso 25

Gamberi rossi marinati agli agrumi (FAO 37), crema di avocado e finocchietto
Allergeni: Glutine, Crostacei

Focaccia Parma 20

Mozzarella di bufala campana DOP (IT), basilico (IT), prosciutto di Parma DOP (IT) e olio EVO (IT) ***Allergeni:*** Glutine, Latte e derivati

Margherita rivisitata 18

Pizza con filetti di pomodoro (IT), mozzarella di bufala Campana DOP (IT) e pesto genovese (IT) ***Allergeni:*** Glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio

Focaccia con zucchine marinate 18

Spaghetti di zucchine marinate all'arancia (IT), olive Leccino (IT) e ricotta dura (IT)
Allergeni: Glutine, Latte e derivati

BRACE

Filetto di bovino adulto nazionale 30

Macellato in Italia (IT), Servito con jacket potato (IT)

Entrecôte selezione Vacca Sarda 13 all'etto

Macellato in Italia (IT), Servita con patate (IT)

Costata di bovino adulto Danish Crown 12 all'etto (minimo 1 kg)

Macellato in Danimarca (DK), Servita con patate (IT)

Costata di bovino adulto Rubia Gallega 14 all'etto (minimo 1 kg)

Macellata in Spagna (ES), Servita con patate (IT)

ENTRECÔTE DI SCOTTONA FRANCESE (FR) 36

Macellata in Italia (IT), Servita con patate (IT)

CONTORNI

JACKET POTATOES (IT) 10

CICORIA RIPASSATA (IT) 10

SPAGHETTI DI ZUCCHINA (IT) 10

MISTICANZA (IT) CON POMODORI (IT) 10

PATATINE (IT) FRITTE 10

DOLCI

TARTELLETTA (FR) 10

Con Crema Pasticcera (IT) e Frutti Rossi (IT)
Allergeni: Glutine, Latte, Uova

MOUSSE AL CIOCCOLATO (PE) 10

Con Croccante al Sesamo (CN)
Allergeni: Uova, Sesamo

ANANAS MARINATO (CR) 10

Con gelato alla rosa (G)
Allergeni: Latte

GELATO ALLA CREMA (IT) 10

Con Frutti Rossi (IT) e Crumble Agrumato
Allergeni: Latte, Glutine, Uova

TIRAMISÙ (IT) 10

Con Crumble di Cacao e Grué di Cacao (PE)
Allergeni: Glutine, Latte, Uova

SERVIZIO 3.00 | PANE 3.00 | FOCACCIA BIANCA 8.00

LEGENDA PROVENIENZE

(IT) Italia
(EU) Unione Europea
(EXTRA UE) Paesi Extra Unione Europea
(DK) Danimarca
(ES) Spagna
(FR) Francia
(UK) Regno Unito
(G) Giappone
(NO) Norvegia
(CR) Costa Rica
(CN) Cina
(PE) Perù

LEGENDA

CBT = Cottura a Bassa Temperatura
FAO = Zona di pesca secondo la classificazione FAO
Le zone FAO indicano l'area di provenienza del pescato.
I prezzi delle carni vendute all'etto si riferiscono al peso del prodotto crudo.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento termico e/o congelamento all'origine nel rispetto delle normative vigenti. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Regolamento (CE) n. 853/2004. Per qualsiasi informazione relativa alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale di sala. Nonostante la massima attenzione nella preparazione dei piatti, non è possibile escludere completamente contaminazioni crociate tra allergeni.
Le materie prime possono subire variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. CROSTACEI
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. UOVA
considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. PESCE
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI
le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

6. SOIA
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE
e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.

8. FRUTTA A GUSCIO
ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. SEDANO
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

11. SESAMO
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate,aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14. MOLLUSCHI

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Welcome
your
exp