

EX REG. CE 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
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 mg/l espressi come so2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

**GF** - Senza glutine - Gluten Free  
**V** - Vegetariano - Vegetarian

\*Prodotto congelato.  
\*Frozen product.

## PIZZE

La pizza artigianale del Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore

Lievitata per 24h con la tecnica di doppia lievitazione, ogni impasto viene poi steso a mano, uno ad uno. Ognuno viene cotto in forno, per poi essere abbattuto, conservato a - 18 gradi e consegnato in tutte le nostre strutture.

The artisan pizza of Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore

Leavened for 24 hours with the double leavening technique, each dough is then rolled out by hand, one by one. Each one is cooked in the oven, then blast chilled, stored at -18 degrees and delivered to all our facilities.

**MARGHERITA RIVISITATA\*** (1,5,7) **V** € 13.00

**Pomodoro, fior di latte, burrata e basilico**

Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and basil

**MORTADELLA E PISTACCHIO ROVESCIATA\*** (1,7,8) € 16.00

**Fior di latte, stracchino e mortadella al pistacchio**

Mozzarella cheese, stracchino and pistachio mortadella

**VEGETARIANA\*** (1,7) **V** € 16.00

**Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione baby**

Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables

**SALAMINO PICCANTE E RICOTTA\*** (1,5,7) € 18.00

**Fior di latte, pomodoro, salamino piccante e ricotta**

Mozzarella cheese, tomato, spicy salami and ricotta

**SALMONE AFFUMICATO\*** (1,4,7) € 18.00

**Fior di latte, salmone affumicato e crema di Philadelphia all'erba cipollina**

Mozzarella cheese, smoked salmon and Philadelphia cream with chives

**PROSCIUTTO E CARCIOFI\*** (1,7) € 18.00

**Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alla brace e carciofi trifolati**

Tomato, mozzarella cheese, grilled ham and sautéed artichokes

## PER INIZIARE TO BEGIN

**Carpaccio di pesce spada\* marinato, gocce di soncino,** € 16.00

**pepe rosa e polvere di liquirizia** (4,6,8) **GF**

Marinated swordfish\* carpaccio, drops of soncino, pink pepper and liquorice powder (4,6,8)

**Pane casereccio tostato, burro salato allo zafferano** € 18.00

**e filetto di acciuga del Cantabrico** (1,4,7)

Toasted homemade bread, salted saffron butter and Cantabrian anchovy fillet (1,4,7)

**Tagliere di salumi con polenta "brustolà" **GF**** € 16.00

Cold cuts with "brustolà" polenta

**Cous cous di cavolo romanesco e zucca, pomodori semy dry** € 16.00

**e crema di melanzana arrosto **GF V****

Romanesco cabbage and pumpkin couscous, semi-dry tomatoes and roasted aubergine cream

**Burrata pugliese, cime di rapa e taralli sbriciolati** (1,7) € 17.00

Apulian burrata cheese, turnip greens and crumbled taralli (1,7)

Coperto /cover charge € 2,50

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Risotto Vialone Nano con zucca, polvere di peperoncino e amaretti</b> (3,7,8,9) <b>GF V</b> Vialone Nano risotto with pumpkin, chilli powder and amaretti biscuits (3,7,8,9)	€ 14.00
<b>Gnocchetti di castagne* tostati, broccolo in crema, gambero rosso e melograno</b> (1,2,3,7,9) Toasted chestnut gnocchi*, creamed broccoli, red prawn and pomegranate (1,2,3,7,9)	€ 16.00
<b>Maccheroncini con tonno*, menta, pomodorini, capperi e olive</b> (1,3,4,9) Maccheroncini with tuna*, mint, cherry tomatoes, capers and olives (1,3,4,9)	€ 16.00
<b>Zuppetta d'orzo allo speck</b> (1,9) Barley soup with speck (1,9)	€ 14.00
<b>Ziti con ragù tastasal e pecorino</b> (1,7,9) Ziti pasta with tastasal ragù and pecorino (1,7,9)	€ 15.00

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

<b>Mezzo stinco di maiale* al forno con patate e crauti</b> (9) <b>GF</b> Baked half a pork shank* with potatoes and sauerkraut (9)	€ 24.00
<b>Costolette di agnello* panate e fritte con salsa yogurt, menta e marmellata salata di peperoni</b> (1,3,7,9) Fried breaded lamb chops* with yogurt sauce, mint and salted pepper jam (1,3,7,9)	€ 26.00
<b>Tataki di tonno* al sesamo nero su crema di sedano rapa</b> (4,7,9,10) <b>GF</b> Tuna tataki* with black sesame on celeriac cream (4,7,9,10)	€ 28.00
<b>Tentacoli di polpo* in doppia cottura con topinambur in padella e gel di limone</b> (9,14) <b>GF</b> Double-cooked octopus tentacles* with pan-fried Jerusalem artichokes and lemon gel (9,14)	€ 27.00
<b>Soufflé di zucca, formaggio giallo-blu e tartufo nero*</b> (1,3,7) Pumpkin soufflé, yellow-blue cheese and black truffle* (1,3,7)	€ 22.00

Coperto /cover charge € 2,50

## CONTORNI SIDE DISHES

<b>Patate al forno</b> <b>GF V</b> Baked potatoes	€ 6.00
<b>Verdure grigliate</b> <b>GF V</b> Grill vegetables	€ 6.00
<b>Insalata mista</b> <b>GF V</b> Mixed salad	€ 6.00

## DOLCI DESSERTS

<b>Cubi di frutta</b> <b>GF</b> Fruit cubes	€ 7.00
<b>Zuppa inglese</b> (1,3,7,12) Sponge cake and custard (1,3,7,12)	€ 7.00
<b>Tortino al cioccolato* al cuore morbido e fragole</b> (1,3,7) Chocolate lava cake* with strawberries (1,3,7)	€ 7.00
<b>Gaufre con gelato nocciola e nocciole caramellate</b> (1,3,7,8) Gaufre with hazelnut ice cream and caramelized hazelnuts (1,3,7,8)	€ 8.00
<b>Torta di mele con crumble alle mandorle e salsa vaniglia</b> (1,3,7,8) Apple cake with almond crumble and vanilla sauce (1,3,7,8)	€ 7.00

## MENU BAMBINI KIDS MENU

<b>Prosciutto cotto e mozzarella</b> (7,8) <b>GF</b> Cooked ham and mozzarella (7,8)	€ 8.00
<b>Lasagna*</b> (1,3,5,6,7,8,9,12) Lasagna* (1,3,5,6,7,8,9,12)	€ 10.00
<b>Gnocchi al pomodoro e basilico</b> (1,3,5,7,9) <b>V</b> Gnocchi with tomato and basil (1,3,5,7,9)	€ 10.00
<b>Cotoletta* di pollo con patatine fritte</b> (1,3,5,7) Chicken schnitzel* with french fries (1,3,5,7)	€ 12.00
<b>Pizza margherita*</b> (1,7) Pizza margherita*(1,7)	€ 9.00
<b>Gelato*</b> (3,7) <b>GF</b> Ice-cream* (1,3,12)	€ 6.00

Coperto /cover charge € 2,50