

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 ^(1,7) **V** € 13.00
Pomodoro, fior di latte, burrata e basilico
Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and basil

WURSTEL E PATATINE FRITTE* ^(1,7) € 16.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*
Mozzarella cheese, wurstel, fries

TONNO E CIPOLLA ^(1,4,7) € 16.00
Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion

SALAMINO PICCANTE E RICOTTA ^(1,7) € 18.00
Fior di latte, pomodoro, salaminio piccante e ricotta
Mozzarella cheese, tomato, spicy salami and ricotta

MARGHERITA SBAGLIATA ^(1,4,7) € 18.00
Pomodoro giallo, fior di latte, gocce di basilico e acciuga del Cantabrico
Yellow tomato, mozzarella cheese, drops of basil and Cantabrian anchovy

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA AFFUMICATA ^(1,7) € 22.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, burrata affumicata
Tomato, mozzarella cheese, raw ham, smoked burrata

PER INIZIARE TO BEGIN

Tartare di manzo, uovo di quaglia al tegamino fonduta al tartufo* ^(3,7,10) **GF** € 18.00
Beef tartare, soft boiled quail egg and truffled* flavored cheese fondue ^(3,7,10)

Burrata con insalata di puntarelle e dressing di capperi, olive, pomodori secchi e acciuga ^(4,7,12) **GF** € 18.00
Burrata cheese, chicory salad, capers, olives, sun-dried tomatoes and anchovies ^(4,7,12)

Fricò di patate e zucca, crema yogurt di soia e erba cipollina ^(3,6,7) **GF V** € 15.00
Potatoes and pumpkin friccò, soy yogurt cream and chives ^(3,6,7)

Capesante*allo zafferano, cubo di pancetta arrostita e topinambur in due consistenze ^(9,14) **GF** € 20.00
Saffron flavoured scallops, roasted bacon cube and Jerusalem artichokes in two consistencies ^(9,14)

Carne salada con insalata invernale di radicchio, funghi champignon, sedano e grana ^(3,7,9) **GF** € 18.00
Typical raw beef carpaccio, "carne salà", with a salad of radicchio, mushrooms, celery and Parmisan cheese ^(7,9)

Coperto /cover charge € 2,50

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Zuppa di semi antichi (quinoa, miglio, riso e verdure di stagione) (9) GF V Quinoa soup, with millet, rice and seasonal vegetables (9)	€ 15.00
Pasta calamarata con frutti di mare* (1,2,4,9) 'Calamarata' pasta with seafood (1,2,4,9)	€ 18.00
Bigoli al ragù d'anatra* (1,3,9) "Bigoli" pasta with duck ragout (1,3,9)	€ 16.00
Gnocchi di patate cacio e pepe, tartare di scampi* e lime (1,2,3,7,9) Homemade gnocchi made of potatoes, cacio cheese and pepper with shrimps* tartare and lime (1,2,3,7,9)	€ 20.00
Risotto tastasal e cioccolato (6,7,9,12) GF Typical risotto with pork ragout "tastasal" and chocolate (6,7,9,12)	€ 16.00

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Galletto disossato cotto al mattone con patate novelle e scalogno brasato (9,12) GF Grilled cockerel, potatoes and braised shallot (9,12)	€ 26.00
Zucca e sedano rapa in Saor (9,12) GF V Pumpkin and celeriac in "saor", fried with sweet and sour onion, pine nuts and raisins (9,12)	€ 22.00
Lingotto di trota salmonata* cotta al vapore, salsa mugnaia, disco di panur alle erbe e pane bianco soutué di verdura (1,4,7,9,12) Salmon trout, steamed cooked, "mugnaia" sauce, herb breadcrumbs and vegetables sauté (1,4,7,9,12)	€ 28.00
Baccalà mantecato al prosecco "Pedrocchi" con cialda di polenta fritta al nero di seppia (4,7,9,12) GF Creamed cod and fried squid ink polenta (4,7,9,12)	€ 28.00
Costine in cbt miele e senape con patate al cartoccio (7,9,10,12) GF Low temperature cooked ribs with honey, mustard and baked potatoes (7,9,10,12)	€ 28.00

Coperto /cover charge € 2,50

CONTORNI SIDE DISHES

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

DOLCI DESSERTS

Cheesecake classica (1,3,7) Classic cheesecake (1,3,7)	€ 7.00
Tagliata di ananas GF Sliced pineapple	€ 7.00
Panna cotta al latte di cocco con sbriciolato al cioccolato (1,3,6,7,8) Coconut milk panna cotta with chocolate crumble (1,3,6,7,8)	€ 7.00
Semifreddo alla polenta con salsa lamponi (3,7,12) GF Polenta semifreddo with raspberry sauce	€ 8.00
Crostatina con crema e fragole (1,3,7) Tart with cream and strawberries (1,3,7)	€ 8.00

MENU BAMBINI KIDS MENU

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

Coperto /cover charge € 2,50