

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** <sup>(1,7)</sup> **v** € 13.00  
**Pomodoro, fior di latte, burrata e basilico**  
Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and basil

**WURSTEL E PATATINE FRITTE\*** <sup>(1,7)</sup> € 16.00  
**Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte\***  
Mozzarella cheese, wurstel, fries

**TONNO E CIPOLLA** <sup>(1,4,7)</sup> € 16.00  
**Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla**  
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion

**SALAMINO PICCANTE E RICOTTA** <sup>(1,7)</sup> € 18.00  
**Fior di latte, pomodoro, salamino piccante e ricotta**  
Mozzarella cheese, tomato, spicy salami and ricotta

**MARGHERITA SBAGLIATA** <sup>(1,4,7)</sup> € 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** <sup>(1,7)</sup> € 22.00  
**Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, burrata affumicata**  
Tomato, mozzarella cheese, raw ham, smoked burrata

## PER INIZIARE TO BEGIN

**Tartare di pomodoro, olive taggiasche, capperi in fiore, estratto di cetrioli e semi di sesamo** <sup>(11)</sup> **v** € 15.00  
Tomato tartare, taggiasca olives, flowering capers, cucumber extract and sesame seeds <sup>(11)</sup>

**Burrata pugliese, acciughe del Cantabrico e fiori di zucca fritti** <sup>(1,4,7)</sup> € 18.00  
Apulian burrata cheese, Cantabrian anchovies and fried cougrette flowers <sup>(1,4,7)</sup>

**Battuto di pesce spada\*, profumi di campo e panzanella di verdure con gocce di maionese di soia** <sup>(1,4,6,12)</sup> € 16.00  
Swordfish tartar, filed aromas, vegetable panzanella with drops of soy mayonnaise <sup>(1,4,6,12)</sup>

**Carpaccio di vitello all'aceto di lamponi insalatina di sedano e lime** <sup>(9,12)</sup> **GF** € 18.00  
Veal carpaccio with raspberry vinegar, celery salad and lime <sup>(9,12)</sup>

**Rivisitazione di una Caesar salad** <sup>(1,3,4,7,10,12)</sup> € 16.00  
Revisitation of a Caesar salad <sup>(1,3,4,7,10,12)</sup>

Coperto /cover charge € 2,50

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Ravioli* di mozzarella con Bottarga di muggine e panure agli agrumi</b> (1,3,4,7,9) Mozzarella ravioli with mullet bottarga and citrus breadcrumbs (1,3,4,7,9)	€ 16.00
<b>Risotto all'acqua di prezzemolo e luccio</b> (3,4,7,9) <b>GF</b> Risotto with parsley and pike water (3,4,7,9)	€ 16.00
<b>Spaghetto quadro alle vongole*</b> (1,9,14) Square spaghetti pasta with clams* (1,9,14)	€ 18.00
<b>Gnocchi di patate ai due pomodori basilico e polvere di olive</b> (1,3,7,9) Potato dumplings with two tomatoes, basil and olive powder (1,3,7,9)	€ 15.00
<b>Paccheri al ragù bianco di vitello e stracciata di bufala</b> (1,7,9) Paccheri with white veal ragù and buffalo stracciata cheese (1,7,9)	€ 18.00

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

<b>Sandwich di rombo e mozzarella affumicata alla milanese con purè di piselli*</b> (3,4,7,9) <b>GF</b> Turbot sandwich with smoked mozzarella Milanese style with pea puree (3,4,7,9)	€ 26.00
<b>Bacon cheese con bun artigianale*, burger* servito con patatine fritte*</b> (1,3,7) Bacon cheese with artisanal bun*, burger* served with fries* (1,3,7)	€ 28.00
<b>Filetto di canguro con smashed di patate dolci e pac-choi</b> <b>GF</b> Kangaroo fillet with smashed sweet potato and pac-choi	€ 28.00
<b>Involtino di lattuga con wok di verdure e riso integrale e gazpacho</b> (1,9,12) <b>v</b> Lettuce wrap with vegetable wok, brown rice and gazpacho (1,9,12)	€ 22.00
<b>Frittura di gamberi* calamari* e acquadelle* con maionese al lime e wasabi</b> (1,2,4,6,10,12,14) Fried Prawns, squids and acquadella fish with lime, mayonnaise and wasabi (1,2,4,6,10,12,14)	€ 28.00

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>Semifreddo alla polenta con mandorle e caramello salato</b> (1,3,7,8) Polenta semifreddo with almonds and salted caramel (1,3,7,8)	€ 7.00
<b>Salame al cioccolato con gelato</b> (1,3,6,7) Chocolate salami with ice cream (1,3,6,7)	€ 7.00
<b>Panna cotta al latte di soia con lamponi e menta</b> (6) <b>GF</b> Soy milk panna cotta with raspberries and mint (6)	€ 6.00
<b>Sbrisolona con gelato alla grappa</b> (1,3,7,8) Sbrisolona cake with grappa ice cream (1,3,7,8)	€ 7.00
<b>Cubi di frutta</b> Sliced fruit	€ 8.00

## MENU BAMBINI KIDS MENU

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

Coperto /cover charge € 2,50