

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

MORTADELLA E PISTACCHIO ROVESCIAIA (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 e verdure di stagione
Tomato, mozzarella cheese and seasonal vegetables

SALAMINO PICCANTE E RICOTTA (1,7) € 18.00
Fior di latte, pomodoro, salamino 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 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

Tacos con Chili vegetariano (1,3,7,9) **v** € 15.00
Tacos with Vegetarian Chili (1,3,7,9)

Burattina pugliese, acciughe del Cantabrico e fiori di zucca fritti (1,4,7) € 18.00
Puglian puppet, Cantabrian anchovies and fried courgette flowers (1,4,7)

Falafel di ceci con guazzetto di frutti di mare (1,14) € 16.00
Chickpea falafel with seafood stew (1,14)

Carpaccio di vitello all'aceto di lamponi e insalatina di asparagi verdi (12) **GF** € 18.00
Veal carpaccio with raspberry vinegar and green asparagus salad (12)

Rivisitazione di una Caesar salad (1,3,4,7,10,12) € 16.00
Revisitation of a Caesar salad (1,3,4,7,10,12)

Coperto /cover charge € 2,50

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Raviolacci di salmone* alla carbonara di mare (1,3,4,7,9) Salmon* raviolacci pasta with seafood carbonara (1,3,4,7,9)	€ 16.00
Risotto cacio e pepe con chips di carciofi (3,7,9) GF Cheese and pepper risotto with artichoke chips (3,7,9)	€ 16.00
Spaghetto quadro alle vongole* (1,9,14) Square spaghetti pasta with clams* (1,9,14)	€ 18.00
Gnocchi di patate ai due pomodori basilico e polvere di olive (1,3,7,9) Potato gnocchi with two tomatoes, basil and olive powder (1,3,7,9)	€ 15.00
Paccheri al ragù bianco di vitello e stracciatella di bufala (1,7,9) Paccheri with white veal ragù and buffalo stracciatella (1,7,9)	€ 18.00

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Lingotto di luccio* alla gardesana con polenta grigliata (4,9,12) GF Gardesana-style pike bar* with grilled polenta (4,9,12)	€ 26.00
Bacon cheese con bun artigianale*, burger* servito con patatine fritte* (1,3,7) Bacon cheese with artisanal bun*, burger* served with fries* (1,3,7)	€ 28.00
Filetto di canguro* con smashed di patate dolci pac-choi GF Kangaroo fillet* with sweet potato smashed pac-choi	€ 28.00
Melanzane viola alla parmigiana (1,3,7) v Purple aubergines with parmesan (1,3,7)	€ 22.00
Frittura di gamberi* calamari* e acquadelle* con maionese al lime e wasabi (1,2,4,6,10,12,14) Fried prawns* calamari* and acquadella* with lime mayonnaise and wasabi (1,2,4,6,10,12,14)	€ 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

Cassata* siciliana (1,3,7,11) Sicilian cassata* (1,3,7,11)	€ 7.00
Salame al cioccolato con gelato (1,3,6,7) Chocolate salami with ice cream (1,3,6,7)	€ 7.00
Panna cotta al latte di soia con lamponi e menta (6) GF Soy milk panna cotta with raspberries and mint (6)	€ 6.00
Sbrisolona con gelato alla grappa (1,3,7,8) Sbrisolona cake with grappa ice cream (1,3,7,8)	€ 7.00
Pina colada (7,12) GF Pina colada (7,12)	€ 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

