

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.

**RIVISITATA E CONDITA** <sup>(1,7)</sup> **v** € 14.00  
**pomodoro, fiordilatte, olio al basilico, stracciatella e pomodorini**  
tomato sauce, mozzarella cheese, basil oil, stracciatella cheese, and cherry tomatoes

**PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA AFFUMICATA** <sup>(1,7)</sup> € 22.00  
**pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo 24 mesi e buratta affumicata**  
tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham and smoked burrata cheese

**COTTO ALLA BRACE E PHILADELPHIA** <sup>(1,7)</sup> € 18.00  
**pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto alla brace e crema di Philadelphia**  
tomato sauce, mozzarella cheese, gilled ham and Philadelphia cream

**ZUCCA, MONTE VERONESE E RADICCHIO** <sup>(1,7)</sup> **v** € 18.00  
**pomodoro, fiordilatte, monte Veronese, zucca e radicchio**  
tomato sauce, mozzarella cheese, Monte Veronese cheese, pumpkin and red chicory

**SALMONE E SOUR CREAM** <sup>(1,4,7)</sup> € 20.00  
**fiordilatte, salmone affumicato e sour cream**  
mozzarella cheese, smoked salmon and sour cream

**BUFALA** <sup>(1,7)</sup> **v** € 14.00  
**pomodoro e mozzarella di bufala**  
tomato sauce and buffalo mozzarella cheese

## PER INIZIARE TO BEGIN

**GAZPACHO** <sup>(1,7)</sup> **v** € 17.00  
**Pomodoro, fragole, burrata, pane croccante e olio alla mentuccia**  
Tomato and strawberry gazpacho, burrata cheese,  
crunchy bread and mint-infused oil <sup>(1,7)</sup>

**BACCALÀ** <sup>(4,7,9)</sup> **GF** € 19.00  
**Baccalà\* alla veneziana, estratto di mela verde e sedano**  
Venetian-style creamed salted cod\*, green apple extract and celery

**VITELLO CIPRIANI** <sup>(3,6)</sup> **GF** € 20.00  
**Girello di vitello, maionese, worcestershire e limone**  
Thinly sliced veal roast (Girello), mayonnaise, Worcestershire sauce and lemon

**TARTARE & TARTUFO** <sup>(1,10)</sup> € 18.00  
**Pane casereccio, tartare di manzo, paté di olive e tartufo nero**  
Homemade toasted bread, beef tartare, olive pâté and black truffle

**TROTA** <sup>(4,9,12)</sup> **GF** € 16.00  
**Trota salmonata in terrina, capperi, cipolla, aceto e prezzemolo**  
Salmon trout terrine with cappers, onion, vinegar and parsley

Coperto /cover charge € 2,50

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>GNOCCHI</b> (1,2,3,7,8) Gnocchi di ricotta, zuppetta di granchio e pistacchi Gnocchi ricotta cheese in a crab soup with pistachios	€ 20.00
<b>RISOTTO</b> (1,2,7,9) Riso Vialone Nano, gambero Gobbetto fritto* e asparagi Vialone Nano rice with fried "Gobbetto" shrimps* and asparagus	€ 18.00
<b>TONNARELLI</b> (1,3,7,9) Tonnarelli, carciofi, guanciale e pecorino Tonnarelli pasta with artichokes, crispy guanciale (pork cheek) and pecorino cheese	€ 18.00
<b>ASSASSINA</b> (1,7,9) v Spaghetti al pomodoro, peperoncino, stracciatella e basilico "Assassina" style spaghetti with tomato sauce, hot pepper, stracciatella cheese and basil	€ 18.00
<b>FAGIOLI E "TASTASAL"</b> (1,9) Pasta mista, fagioli di terra e "Tastasal" croccante Mixed pasta with local beans and crispy "Tastasal" (traditional Veronese seasoned pork mince)	€ 16.00

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

<b>MERLUZZO</b> (4,7,9) GF Cuore di merluzzo*, salsa pil pil e peperone corno arrosto Cod loin*, pil-pil sauce, and roasted "corno" bell pepper	€ 28.00
<b>ANATRA</b> (3,7,9) GF Petto d'anatra, millefoglie di patate e il suo fondo Duck breast served with potato mille-feuille and red wine reduction	€ 24.00
<b>SARDE</b> (1,3,4,6,7) Sarde fritte, insalatina croccante e maionese al rafano Fried sardines, crunchy salad, and horseradish mayonnaise	€ 26.00
<b>TAGLIATA</b> GF Bavetta irlandese, patate al sale e aromi del mediterraneo Irish flank steak (Bavetta), salt-crusted potatoes, and Mediterranean herbs	€ 28.00
<b>SEDANO RAPA</b> (6,7,8,9) GF v Bistecca di sedano rapa, nocciole e fondo vegetale Celeriac "steak" with hazelnuts and vegetable reduction	€ 22.00

Coperto /cover charge € 2,50

## CONTORNI SIDE DISHES

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

## DOLCI DESSERTS

<b>TIRAMISÙ</b> (1,3,7) Tiramisù classico Classic tiramisu	€ 8.00
<b>ANANAS</b> (12) Ananas cocco e rum Pineapple, coconut and rum	€ 8.00
<b>MERINGATA</b> (1,3,7) Meringata limone e fragola Lemon and strawberry meringue	€ 8.00
<b>CROSTATINA</b> (1,3,7,8) Crostatina alla crema frangipane e more Frangipane cream tart with blackberries	€ 8.00
<b>LINGOTTO</b> (1,3,7) Lingotto* ai cioccolati Chocolate "lingotto"* (Chocolate bar) (1,3,7)	€ 8.00

## MENU BAMBINI KIDS MENU

<b>Prosciutto cotto e mozzarella</b> (7) GF 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) v 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) GF Ice-cream (3,12)	€ 6.00

Coperto /cover charge € 2,50